

INSTRUCTIONS POUR FABRICATION DE 23 LITRES DE VIN ISLAND MIST EN 2 SEMAINES

STADE 1 - FERMENTATION PRIMAIRE

- 1) Saupoudrer le contenu du sachet #1 (bentonite) sur 2 litres (1/2 gallon imp.) d'eau **pure** au fond de la cuve primaire **stérilisée**. Brasser rapidement et bien mélanger pour éviter la formation de grumeaux.
- 2) Retirer le **gros sac** de concentré, enlever bouchon et verser le concentré dans la cuve primaire. Rincer le sac en versant approximativement 5 litres d'eau **pure** tiède à l'intérieur, puis verser cette eau dans la cuve primaire. **Ne pas mettre le petit sac (F) tout de suite.**
- 3) a) Amener le contenu de la cuve primaire à la marque de 22 litres avec de l'eau **pure**. Bien brasser.
b) Prenez la mesure de la densité de votre moût vous devriez obtenir une lecture d'environ 1.048-1.052.
- 4) a) Assurez-vous que la température du moût se situe entre 18-24 °C (65-75 °F;

saupoudrer la levure sur la surface du moût .

- b) Couvrir la cuve primaire et faire en sorte que la température du moût se maintienne aux environs de 18-24 °C pour les prochains jours. La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures.
- 5) Vérifier la densité et la température chaque jour et reporter les résultats sur un registre de fermentation.

STADE 2 - FERMENTATION SECONDAIRE

Lorsque vous obtiendrez une lecture de densité de .995 ou moins (après approximativement 5-7 jours), le moût doit être soutiré. Notez que plus la température du moût est basse, plus la fermentation sera lente et plus il faudra de temps pour atteindre la densité souhaitée.

- 6) Soutirer soigneusement le moût dans une tourie propre et stérile de 23 litres en prenant soin de ne pas déranger le dépôt. Il peut rester de l'espace dans la tourie.
- 7) Pour vous assurer d'avoir l'espace nécessaire dans la tourie pour les opérations suivantes, prélevez environ un

litre de vin dans un contenant propre et stérile, et conserver au cas où vous en auriez besoin de combler.

- 8) Dissoudre le contenu des sachets #2 et #3 (respectivement métabisulfite de potassium et sorbate de potassium) dans 125ml de vin (extrait de la tourie à l'aide d'une pipette). Verser cette solution dans la tourie et brasser vigoureusement à l'aide du manche de la cuillère pendant 3 minutes. Ajouter ensuite le contenu du sachet #4, le clarifiant et le **sachet F**. Brasser quelques minutes. Comblé avec le vin prélevé à l'étape 7 et ajouter de l'eau pour remplir la tourie de 23 litres. Fermer la tourie avec un bouchon et une bonde à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite.
- 9) Placer la tourie dans un endroit tempéré pendant une période de 7 jours. Filtrer et embouteiller.