

Remplir la tourie jusqu'à 2 pouces) du goulot avec du vin (extrait à l'étape 10) ou avec de l'eau stérile; remettre la bonde en place, après vous être assuré qu'elle est à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite. Laisser le vin reposer pendant 21 jours.

Les trousse Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieur aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser votre vin mûrir pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter 1/4 de c. à thé de métabisulfite (le même sulfite que l'on utilise pour stériliser). Avant de filtrer le vin, le siphonner dans un récipient propre. Ajouter le 1/4 c thé de sulfite et brasser. Cet ajout de sulfite n'affectera pas le goût du vin.

EMBOUTEILLAGE

Après ce délai, prélever un échantillon de vin dans une coupe et vous assurer que le vin est limpide. Si le vin est encore voilé, le laisser reposer pour une autre semaine, jusqu'à ce qu'il soit limpide et le filtrer par la suite. Le vin peut être dégusté dès maintenant, mais sera encore meilleur après quelques mois en bouteilles.



Porto 11.5 litres

385 1274 rue

ST-GEORGES DE BEAUCE

QC G5Y 2W2

418-228-2662

WEB: maisondelabiere.com

lucienrancourt@globetrotter.net

Porto

Feuille d'instructions pour le PORTO 11.5 LITRES

ATTENTION :

IL Y A 2 SACS DE JUS. LE PETIT SAC DE JUS, SACHET (F) EST AJOUTÉ SEULEMENT AU STADE 3 (11). NE PAS METTRE AU DÉBUT!

IL Y A 2 LEVURE, LES AJOUTER TOUTES LE 2.

NOTE :POUR LES BRASSÉE DOUBLE, UTILISER 3 LEVURES SEULEMENT

IL Y A UN SAC DE DEXTROSE (SUCRE BLANC TRÈS FIN NE PAS LE METTRE AU DÉBUT voir Étape (6)

1) Verser le concentré du plus gros sac dans la cuve primaire.

Rincer le sac avec 1 tasse d'eau chaude.

Saupoudrer le contenu du **sachet (bentonite)**.

Brasser en saupoudrant pour éviter la formation de grumeaux.

2) Ajouter le **CONTENU DU SACHET DE SCIURES DE CHENE** (PETIT SAC DE PAPIER) et brasser.

3) S'assurer que la température du moût se situe entre 22-24 ° C ;

***** Saupoudrer les 2 sachets de levure sur la ****surface du moût.**

4) Déposer le couvercle la cuve primaire **sans le fermé** et faire en sorte que la température du moût se maintienne aux environs de 20-24°C pour les prochains jours. La fermentation devrait débuter dans les 24 à 48 heures.



5) Vérifier la densité et la température aux deux jours et reporter les résultats sur un registre de fermentation.

6) Dès que la densité du moût est d'environ 1.015-1.020, il faut maintenant y ajouter une solution sucrée. Dans un contenant résistant à la chaleur, dissoudre le **dextrose**, une tasse d'eau chaude. Bien brasser pour dissoudre le sucre, puis verser dans le vin et bien brasser. Prendre une nouvelle lecture de la densité: celle-ci devrait avoir augmenté d'environ 10 points.

Couvrir la cuve et laisser la fermentation se poursuivre encore 5-7 jours. Vérifier la densité, et si elle est de 1.020 ou moins passer au stade 2.

STADE 2 - FERMENTATION SECONDAIRE

Le moût doit être soutiré dans la tourie de 11.5 litres.

7) Soutirer soigneusement le moût dans une tourie propre et stérile de **11.5 lt**. Conserver le surplus dans un autre bouteille stérile (ne pas fermer hermétiquement)

8) Fermer la tourie avec un bouchon et une bonde (soupape de fermentation) à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite. Placer la tourie dans un endroit tempéré pendant une période **de 10 jours** pour terminer la fermentation. Aucun test n'est requis pendant cette période.

STADE 3 - STABILISATION

9)Après 10 jours, vérifier la densité, elle devrait se situer à **1.010 ou moins**. S'assurer que la densité est constante et stable en vérifiant à nouveau le lendemain Si la densité a changé, remet la bonde en place et attendre quelques jours, jusqu'à ce que deux lectures identiques en 48 heures soient obtenues.

10) Pour vous assurer qu'il reste assez d'espace pour ajouter le contenu du sachet dans la tourie, extraire environ 1 litre de vin de la tourie. Réserver pour compléter le remplissage de la tourie à l'étape suivante.

Il devrait vous rester 3 petits sachets, 2 sachets en poudre, un liquide et 1 plus gros sachet dans un sac métallisé.

Ajouter un sachet à la fois directement dans la tourie et brasser avec le manche de la cuillère pendant 2 minutes pour chaque sachet.

Ajouter aussi le contenu du sachet métallisé et brasser.

(suite verso)