

# winexpert™

## Dépannage pour les trousse de Winexpert

Dépannage pour les trousse de vinification.....	2
Instructions, Préventions Et Mesures.....	2
Problèmes De Fermentation.....	3
Le vin ne fermente pas.....	3
Le vin fermente trop rapidement ou lentement.....	5
Votre vin n'arrête pas de fermenter.....	6
Limpidité .....	7
Mon vin n'a pas l'apparence désirée.....	7
Un vin clair qui se voile en bouteille.....	8
Des particules dans le vin.....	9
Grumeaux sur la surface du vin.....	9
Film sur la surface du vin.....	10
Matières tourbillonnantes dans le vin.....	10
Le vin ressemble à une matière gluante.....	11
Couleur .....	11
La trousse est trop foncée ou trop pâle.....	11
Le rosé est d'une couleur orange.....	12
Les blancs sont bruns et les rouges sont de couleur brique .....	12
Problèmes d'odeur .....	13
Le vin sent les allumettes.....	13
Le vin sent les produits chimiques ou le plastique.....	14
Le vin sent le sherry ou les noisettes.....	14
Le vin sent les œufs pourris .....	14
Le vin sent la levure ou le pain.....	15
Odeur de vinaigre.....	16
Le vin sent la truite ou les géraniums pourris.....	16
Le vin est malodorant lorsqu'il est versé.....	16

# Dépannage pour les trousses de vinification

## INSTRUCTIONS, PRÉVENTIONS ET MESURES

Vous: un heureux vinificateur artisanal, déjà fort de plusieurs succès et face à de nombreuses règles de fermentation tout en appréciant la grande qualité et les avantages que l'industrie de la vinification artisanale vous apporte.

Votre trousse : habituellement, un breuvage plaisant et savoureux, qui, soudainement, tourne en quelque chose que vous n'aviez jamais vu auparavant. Comment cela se fait-il? Qu'est-ce que vous pouvez faire?

Premièrement, ne paniquez pas. Deuxièmement, ne jetez pas votre vin. Troisièmement, lisez ce qui suit! Quatrièmement, ne vous sentez pas mal. Peu importe de quelle étrange façon votre vin peut se comporter, vous *n'êtes certainement pas* le premier à qui cela arrive.

La bonne nouvelle est que le taux d'échec des trousses est très bas. Si vous suivez bien les instructions, stérilisez bien votre matériel et que vous avez de bonnes conditions générales d'entreposage, ainsi qu'une bonne dose de patience et que vous prenez bien soin de noter les densités et degrés de température, vous produirez un bon vin 99,9% du temps.

Cependant, il reste un infime pourcentage lorsque la trousse se détériore et il faut alors un peu plus que de la patience. C'est à ce moment que ce petit guide peut vous être utile. Cet article est divisé en trois sections: les problèmes de fermentation (lente, rapide, non terminée), les problèmes visuels (couleur et limpidité) et les problèmes d'odeurs (arôme, bouquet et odeur nauséabonde).

**MAIS EN PREMIER...**Vous devez relire attentivement les instructions de votre trousse. Les trousses Winexpert contiennent parfois des instructions et des procédures qui vont à l'encontre des techniques acceptées pour la production de vin à partir de raisins frais. Il y a plusieurs bonnes raisons pour ces procédures non intuitives, mais elles peuvent toutes se résumer à ceci: c'est de cette façon que la trousse fermente, se clarifie et se stabilise le mieux, selon les nombreux tests de laboratoire effectués. Le fait de négliger les étapes se retrouvant dans les instructions s'avère être une seconde raison d'échouer que nous constatons bien souvent dans notre laboratoire de contrôle de qualité (la première! le contrôle de la température).

Les gens dérogent habituellement des instructions de la trousse parce qu'elles contredisent certaines techniques pour la vinification à partir de raisins frais, et logiquement, les dites techniques devraient être les meilleures, non? Malheureusement non, et non seulement cela s'applique-t-il aux différences entre les instructions pour les trousses et celles pour les raisins frais, mais cela s'applique également aux différences dans les instructions entre des trousses différentes. Ce n'est pas parce que vous êtes habitué à utiliser une sorte de trousse que cela signifie que vous devriez suivre les mêmes instructions pour une trousse provenant d'un autre fabricant. Il serait intéressant que tous les fabricants aient des instructions identiques, mais nous essayons tout simplement de nous assurer que nos trousses soient une réussite pour le plus grand nombre de fois et pour le plus grand nombre d'utilisateurs. Alors, encore une fois, lisez bien vos instructions!

Cet article fera souvent référence à la lecture de la température et de la densité. Pour régler les problèmes de votre trousse de vinification, vous aurez besoin d'un bon thermomètre flottant, d'une éprouvette et d'un hydromètre. Sans ces instruments, aucun conseil de dépannage ne pourra vous aider à trouver la bonne solution.

Finalement, la clé du succès dans la majorité des cas reste la prévention, et la meilleure façon d'améliorer votre vinification est de soigneusement noter et conserver le plus de renseignements possibles. De cette façon, vous serez en mesure de bien diagnostiquer le problème, de répéter vos succès et d'éviter les problèmes futurs.

# PROBLÈMES DE FERMENTATION

## Le vin ne fermente pas

### 1. Le niveau de gravité

Lorsque la levure est saupoudrée selon les instructions de la trousse, vous devriez observer une activité dans les 48 heures, ou au moins, voir une belle couche d'écume caractéristique de l'activité d'une levure en santé sur la surface du moût. Sinon, la première étape est de prendre la mesure de la densité (vous avez pris la mesure de la gravité spécifique en commençant votre trousse, non?). Si vous observez une baisse de la densité comparée à celle prise en démarrant votre trousse, vous faites face à une « levure secrète ». Pour différentes raisons plus ou moins complexes, quelquefois, la levure aime se cacher, commençant à s'activer sans faire trop de mousse ou de pétilllement. Dans ce cas, la solution immédiate est de relaxer (je vous suggère un bon verre de vin) et de reprendre la mesure de la densité le lendemain, afin de confirmer le progrès de la fermentation.

### 2. L'avez-vous réellement ajoutée?

Si la densité n'est pas descendue, vérifiez que vous avez bien ajouté la levure. À la première journée, quelquefois, les multiples tâches que vous avez à faire (ajouter la bonne quantité d'eau, à la bonne température, ajouter les additifs...) peuvent vous induire en erreur. Si vous trouvez un sachet de levures attendant tranquillement au fond de la boîte, ou que vous croyez l'avoir mis à la poubelle, ajoutez-le immédiatement. Si vous ne pouvez pas retrouver le sachet de levure provenant de la trousse, assurez-vous d'ajouter le même type de levure que celui recommandé par Winexpert: c'est l'unique façon de s'assurer que votre trousse produira les résultats anticipés. Vérifiez votre densité pendant les trois prochains jours afin de vous assurer que la fermentation s'effectue correctement.

### 3. Refroidissez le tout!

Si vous êtes certain d'avoir ajouté la levure, et qu'il n'y a toujours pas de fermentation, vérifiez la température du moût. Les trusses de vinification sont conçues pour fermenter à la température ambiante, généralement entre 65 et 78 °F. Si la température est bien au-dessus de 90 °F, vous avez peut-être ajouté au moût de l'eau trop chaude, et la levure est possiblement inerte. Refroidissez le moût en ajoutant à votre cuve de fermentation quelques bouteilles d'eau congelée dont vous aurez préalablement stérilisé l'extérieur. Ou encore, vous pouvez entourer votre cuve d'une serviette ou d'un T-shirt humide et dirigez-y le débit d'air du ventilateur. Lorsque la température est au-dessous des températures maximales indiquées sur les instructions, saupoudrez alors un nouveau sachet de levure.

### 4. ...ou réchauffez-le

Si la température du moût est au-dessous de 65 °F, réchauffez le moût à l'aide d'une ceinture chauffante (disponible à votre magasin de fournitures de vinification) ou par tout autre moyen pouvant générer une chaleur directe. Ne pas placer la cuve sur un coussin ou une couverture électrique : cela concentre la chaleur et pourrait causer des dommages électriques ou même un incendie (sans compter ce que cela pourrait faire à votre vin!). La plupart du temps, la levure commencera son activité dans les 24 heures, sinon, vérifiez la température du moût et saupoudrez un autre sachet de levure.

Il s'agit de l'erreur la plus commune et également la plus facile à éviter. Assurez-vous d'utiliser de l'eau chaude pour fabriquer le vin et non de l'eau courante provenant directement du robinet. Les sources d'eau souterraines des municipalités circulent habituellement à une température au-dessous de 55 °F (12 °C) à l'année, rendant cette eau trop froide pour être utilisée dans une trousse qui était à la température de la

pièce. Utilisez de l'eau chaude ou de l'eau provenant de votre chauffe-eau, afin de vous assurer que la température du moût est *au moins* de 65 °F (18 °C) *avant* que la levure entre en contact avec le jus. Il serait préférable que le moût soit à une température de 75 - 78 °F (24-26 °C) au moment de l'ajout de la levure.

Plusieurs livres sur les vins privilégient des températures plus froides afin d'améliorer la qualité des trousses. Tous ces livres sont dans l'erreur.

Il y a une fenêtre d'opportunité bien définie pour pouvoir corriger la température du moût ou ajouter un sachet de levure oublié : si vous constatez la non fermentation d'une trousse lors des quatre jours, vous pourrez probablement corriger le tout sans répercussions. Rappelez-vous, par contre, qu'un jus de raisin non protégé est un milieu de choix pour la prolifération de bactéries de toutes sortes: si votre moût semble avoir suri ou moisi (voir la section sur les problèmes d'odeurs et de limpidité), vous n'êtes probablement pas chanceux. Dans tous les cas, observez bien votre fermentation afin d'y déceler toute trace de contamination pour la durée du processus.

Si vous avez bien ajouté la levure, que la température est correcte et que le moût ne fermente toujours pas dans les 24- 48 heures, regardez les sachets d'additifs fournis avec la trousse. Si vous avez accidentellement ajouté les stabilisants, vous pourriez faire face à un problème insoluble.

#### 5. Ajout du sulfite au tout début

Si seul le sulfite a été accidentellement ajouté, quelquefois une puissante culture de levure peut venir à bout d'un niveau modéré de dioxyde de soufre. Faites s'activer un sachet de levures dans un litre de jus de pomme commercial chauffé à 75 °F, avec une cuillère à thé de nutriment à levure. Bien agiter le contenant de jus avec le nutriment à levure avant d'y ajouter le sachet de levure, car un peu d'oxygène dissous facilitera l'activation de la levure. Après 24 heures, ou lorsque vous voyez une forte activité, ajoutez tout le contenant à votre moût de raisin. Ne vous en faites pas pour le goût, le changement ne sera pas significatif, et une très légère différence de goût est certainement moins importante que faire fermenter votre moût au plus vite. Si vous avez ajouté plus de 50 PPM de sulfite additionnel (l'équivalent d'une demi-cuillère à thé par 6 gallons), vous pouvez faire quelque chose pour diminuer le contenu de sulfite. Consultez la section relative aux problèmes d'odeurs ci-dessous.

Quelques autres bonnes façons pour redémarrer une fermentation: prenez un vin qui est prêt à soutirer de la cuve de fermentation primaire à la tourie et prélevez les sédiments de levure qui demeurent après que le vin ait été soutiré. La meilleure façon de faire est de laisser les sédiments au fond de la cuve de fermentation primaire et d'y verser le moût qui ne fermente pas. Terminez avec un bon brassage afin de remettre les cellules de levure en suspension. Ceci vous procurera une riche source de levure très active et devrait vous permettre de redémarrer à peu près n'importe quelle fermentation dans laquelle elle a été ajoutée.

#### 6. Point critique - Le sorbate

Si vous avez ajouté accidentellement le sachet de sorbate inclus dans la trousse, jetez votre vin. Le sorbate prévient la prolifération de la levure et tout effort pour démarrer la fermentation en présence de sorbate échoue.

#### 7. La levure

Si vous avez évité toutes les conditions précédentes et que votre vin ne fermente toujours pas, votre levure est probablement inactive : l'ajout d'un nouveau sachet de levure devrait faire l'affaire. Vérifiez que ce soit la même variété et type de levure que celle incluse dans votre trousse, sinon il se pourrait que les résultats ne soient pas ceux anticipés.

8- Le nutriment à levure: ne fait pas partie d'une bonne fermentation

Le fait d'ajouter du nutriment à levure additionnel peut sembler être une bonne idée, mais dans les faits, ça ne fonctionne pas avec les trousses de vinification. Les manufacturiers de trousses à vin ajoutent tous à peu près le maximum de nutriment à levure qu'une trousse peut absorber. Ce n'est sûrement pas parce que le niveau de nutriment à levure est bas que votre trousse ne fermente pas. Et de plus, le nutriment à levure additionnel demeurera dans votre vin et y laissera un goût amer et salé.

## **Le vin fermente trop rapidement ou lentement**

Si votre vin termine sa fermentation (selon la lecture de votre hydromètre) en moins de temps que la moitié de ce qui est écrit dans les instructions, vos températures sont probablement trop élevées. Essayez le truc de la serviette humide décrit ci-haut pour faire descendre la température. Le problème avec une fermentation à haute température est que la levure génère sa propre chaleur après un certain niveau, et vous pourriez vous retrouver avec un problème d'arrêt de fermentation dû à l'inertie de la levure créée par cette haute température. Si votre vin complète sa fermentation en moins de temps que ce qui est écrit dans les instructions, n'attendez que le minimum de temps inscrit dans les instructions avant de soutirer votre vin dans la tourie. Par exemple, si les instructions disent d'attendre de 5 à 7 jours jusqu'à ce que la densité soit en-dessous de 1,020 et que vous atteignez cette densité au troisième jour, refroidissez votre moût jusqu'au niveau de température spécifié dans vos instructions et attendez jusqu'au jour 5 avant de soutirer. De cette façon, vous vous assurez que la majeure partie des sédiments se sont bien déposés au fond de la cuve de fermentation primaire, vous évitant ainsi des problèmes éventuels lors de la clarification.

De temps à autre, nous remarquons un moût ayant été soutiré trop rapidement dans lequel il y a encore une grande partie de particules de chêne en suspension. Ces particules peuvent alors se retrouver dans la bonde hydraulique et la bloquer, générant une augmentation de pression continue jusqu'à ce que votre tourie se transforme en véritable éruption volcanique!

Si votre vin émerge de votre tourie par la bonde (air lock), c'est que vous l'avez soutiré trop rapidement dans la tourie. Soutirez-le à nouveau dans la cuve de fermentation primaire et attendez qu'il atteigne la densité appropriée. Ne soyez pas inquiet si la fermentation de votre vin ralentit immédiatement après l'avoir soutiré. Ceci n'est dû qu'au fait que le CO<sub>2</sub> a été expulsé du liquide par l'agitation lors du soutirage mais le vin moussera vigoureusement à nouveau sous peu.

Si votre vin fermente très lentement, essayez de réchauffer votre moût jusqu'aux températures spécifiées dans le livret d'instructions et soyez patient. Ne soutirez pas votre vin le septième jour si la densité est plus haute que celle recommandée dans les instructions. Attendez d'atteindre la bonne densité avant de soutirer votre vin.

Dans les cas de fermentation irrégulière, on retrouve souvent une fluctuation de température. La plupart des personnes n'en sont pas conscientes, mais lorsque nous quittons la maison pour la journée et que nous diminuons le chauffage, la température ambiante dans la pièce où se trouve la cuve de fermentation primaire descend et lorsque nous revenons, nous réchauffons alors la maison. Ces variations de température affectent la levure ce qui a souvent pour effet de la rendre inerte, dans l'attente de conditions plus favorables. Vous devrez peut-être alors isoler votre cuve de fermentation primaire dans un endroit où la température est constante.

## Votre vin n'arrête pas de fermenter

### 1. Atteindre la bonne densité

Quelquefois, le liquide de la tourie continuera à mousser beaucoup plus longtemps que prévu. En premier, vérifiez votre densité. Si elle est élevée, brassez bien votre vin, vérifiez que la température soit dans les plages de température les plus hautes spécifiées dans les instructions et soyez patient, encore une fois.

### 2. Fausse fermentation

Si tout est conforme aux instructions, vous faites peut-être l'expérience d'un des deux phénomènes suivants. Premièrement, votre vin a peut-être bel et bien terminé sa fermentation, mais dû à des changements de température ou de pression atmosphérique, il libère du dioxyde de carbone à un point tel que cela ressemble à une fermentation active. Ce phénomène est d'autant plus fréquent si votre vin a fermenté très lentement (comme dans une fermentation à basse température) et est saturé en CO<sub>2</sub>.

(Quel est l'effet de la température : le CO<sub>2</sub> est soluble dans une solution aqueuse dans une proportion inverse à la température de cette solution. Lorsqu'une canette de soda est refroidie sur la glace, elle mousse à peine lorsqu'on l'ouvre. Lorsqu'elle est chaude le liquide jaillit de la canette alors que le CO<sub>2</sub> bloqué tente de sortir le plus rapidement possible. Si votre vin termine sa fermentation à une température tempérée et se réchauffe par la suite, il est possible qu'il expulse le gaz carbonique assez rapidement pour simuler une fermentation active).

(Quel est l'effet de la pression barométrique : imaginez que l'air au-dessus de vous est un océan alors que vous êtes au fond d'un canyon d'une profondeur de 60 milles. La couche d'air au-dessus de vous se comprime et applique une pression sur vous ainsi que sur tout ce qui vous entoure (environ 15 livres par pouce carré au niveau de la mer). Cette pression d'air comprime également le dioxyde de carbone dans la solution liquide de votre trousse de vinification. Sous des conditions de haute pression (ciel clair, ensoleillé), le CO<sub>2</sub> demeure dans la solution. S'il survient un changement de température (chute de la pression barométrique, ciel nuageux ou pluie), alors la pression diminue et le gaz émerge de la solution, simulant à nouveau une fermentation active).

### 3. Des trouble-fête microbiologiques

L'autre possibilité est que le vin a été fermenté par un organisme qui se nourrit des nutriments longtemps après que la culture de levure ait terminé son activité. Il pourrait s'agir d'une bactérie volatile se retrouvant dans l'environnement (plus fréquemment une bactérie d'acide lactique, telle une fermentation malolactique spontanée) ou une levure indigène ou mutante. Dans ce cas, lorsque le vin a atteint la densité ciblée et que le nombre de jours recommandé s'est écoulé, il est impératif que vous procédiez à la stabilisation et à la clarification de votre vin en suivant les instructions de la trousse. En stabilisant votre vin sans attendre (au bon niveau de densité) vous empêcherez les organismes indésirables de causer des dommages significatifs à votre vin.

# LIMPIDITÉ

## Mon Vin n'a pas l'apparence désirée

Premièrement, n'embouteillez pas un vin qui n'est pas parfaitement clair. Il ne clarifiera pas en bouteille, et tout traitement additionnel requis nécessitera que vous vidiez les bouteilles avant de traiter le vin et de ré-embouteiller.

### 1. Évitez de filtrer

Deuxièmement, ne filtrez pas un vin afin de le clarifier. La filtration est seulement destinée à clarifier un vin qui est déjà presque complètement clair. Les agents de finition encore en suspension bloqueront les filtres rapidement et ceux qui auront réussi à passer vont précipiter une fois en bouteille - une utilisation dispendieuse de vos filtres et de votre temps!

### 2. La finition : tout est dans le brassage

Premièrement, retournez aux instructions (oui, encore une fois) et relisez-les soigneusement afin de vous assurer à la lettre que vous avez suivi les instructions de clarification. Certaines trousses requièrent d'ajouter la bentonite le premier jour, et d'autres seulement au 20<sup>ième</sup> jour. Certaines trousses requièrent de soutirer avant la clarification et d'autres ne clarifieront tout simplement pas s'il y a eu soutirage. Aussi, les instructions concernant la clarification contiennent toutes la curieuse phrase :

« brassez le vin **vigoureusement** »

Ce qui signifie en fait de brasser très, très, **très** vigoureusement. Votre vin, afin que les agents de clarification effectuent efficacement leur travail, ne doit pas contenir de dioxyde de carbone. Sinon, les bulles de CO<sub>2</sub> remettront constamment les sédiments en suspension. Donc, brassez le vin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles. Ce procédé peut être facilité en augmentant la température du vin jusqu'à ce qu'elle atteigne le plus haut niveau de la plage de température indiqué dans les instructions. (Rappelez-vous que le CO<sub>2</sub> est soluble dans une solution aqueuse dans une proportion inverse à la température). Lorsque que le vin est chaud, ce sera beaucoup plus facile de le dégazer.

### 3. La clarification est faite, mais est-ce que c'est fini?

Ceci nous amène à l'étape suivante : vérifiez la densité. Si le vin n'a pas terminé sa fermentation et que vous avez ajouté les agents de clarification, vous n'avez qu'à attendre que la fermentation se complète. Rien ne pourra aider la clarification tant que la levure sera active.

### 4. La stabilisation par la chaleur et par le froid

Si toutes ces choses sont conformes, vérifiez les instructions relatives aux températures. Certains agents de clarification fonctionnent mieux lorsqu'ils sont soumis à des températures fraîches (comme la bentonite ou le kieselsol) tandis que d'autres ne sont pas efficaces à basses températures (chitine, ichtyocolle). Plusieurs livres de référence sur la vinification suggèrent qu'une baisse de température favorisera le travail des agents de clarification : assurez-vous que ceci est conforme à vos instructions avant de refroidir le moût.

### 5. La patience est de mise

Si votre densité est conforme, que vous avez bien agité le vin, et que vous avez atteint le niveau de température requis, laissez simplement reposer le vin une semaine de plus et voyez si le vin se clarifie de lui-

même. Le principe d'intervenir le moins possible s'applique à toutes activités relatives à la clarification : essayez d'obtenir le meilleur résultat avec un niveau minimal d'agents de clarification et d'efforts.

#### 6. Plus de clarification

Si une semaine de repos de plus n'a pas solutionné le problème, vous pouvez ajouter une dose supplémentaire de clarifiant. Habituellement, les manufacturiers vont recommander l'usage du même clarifiant que celui trouvé dans la trousse à raison de la moitié de la dose initiale. Si cela n'est pas possible, le sparkolloïde reste un excellent choix. Son usage est un peu plus compliqué, mais la combinaison de protéines d'algues et de terre diatomée en fait un clarifiant efficace. Utilisez-le modérément et en suivant bien les instructions.

Si vous utilisez une dose supplémentaire de clarifiant, assurez-vous d'ajouter assez de sulfite. Comme règle de base, vous pouvez ajouter un quart de cuillère à thé de sulfite par six gallons US (25 parties ppm) afin de prévenir toute oxydation. Si vous n'êtes pas certain de la dose de sulfite à ajouter, vous pouvez demander à votre manufacturier de trousse où vous procurer un ensemble pour tester le niveau de sulfite dans le vin afin de vous assurer d'utiliser les quantités de sulfite adéquates. (Consultez les textes sur la clarification pour plus d'idées, mais assurez-vous qu'ils s'appliquent aux trousse de vinification avant d'effectuer des changements : contactez votre détaillant au besoin).

### **Un vin clair qui se voile en bouteille**

Si votre vin semblait clair en tourie, mais, se voile ou forme des sédiments après l'embouteillage, vous faites face à un des trois problèmes suivants :

#### 1. Fermentation non terminée

Vous pouvez déterminer si un vin continue de fermenter dans la bouteille en prenant un échantillon et en vérifiant la densité et le niveau de CO<sub>2</sub>. Si la densité est plus élevée que celle recommandée dans vos instructions pour l'embouteillage, et qu'il y a une quantité non négligeable de CO<sub>2</sub>, vous devrez vider toutes les bouteilles et laisser le vin terminer sa fermentation. Ceci est particulièrement important si votre vin est entreposé dans la maison ou sur un tapis. Il n'y a rien de plus décourageant que d'arriver à la maison et de trouver que vos bouteilles de vin se sont transformées en véritable volcan, les lièges explosant hors des bouteilles et arrosant votre tapis de vin rouge! Et encore pire, vous pourriez découvrir que votre cuvée s'est transformée en trente grenades de verre.

#### 2. Contamination de fermentation

Si la densité a atteint ou est au-dessous de celle recommandée par vos instructions, mais que le vin est pétillant de CO<sub>2</sub> et voilé, vous pourriez avoir une contamination microbienne. Il existe des milliers de coupables potentiels, de la bactérie d'acide lactique (fermentation malolactique spontanée) à l'acétobacter (vinaigre) à la levure mutante : ils vont tous fermenter votre vin après que ce dernier ait atteint la densité visée. Dans ce cas, vous devrez vider toutes les bouteilles et stabiliser à nouveau votre vin avec plus de sulfite, puis le filtrer. Vous devrez le laisser en tourie jusqu'à ce que vous soyez complètement certain qu'il ne re-fermentera pas en bouteilles.

#### 3. Une bonne source de protéines

Le voile causé par des protéines est de loin le plus fréquent des trois scénarios. Parfois, un clarifiant ne réussira pas à clarifier toutes les grosses particules de protéines dans la trousse de vinification, et dans certains cas, des traces de clarifiant à base de protéines (gélatine, ichtyocolle) resteront dissoutes dans la solution. Lorsque les températures du vin changent, ces protéines deviennent visibles comme un voile. Si le vin se réchauffe, le voile disparaît. Les protéines sont habituellement enrayées par la bentonite incluse dans la



trousse, mais si vous avez un voile de protéines, une légère addition devrait régler le problème. Essayez d'ajouter 15 grammes de bentonite par six gallons (trois cuillères à thé). Suivez les instructions relatives à la bentonite pour la réhydratation et l'ajout à la trousse. Attendez deux semaines et vérifiez à nouveau la stabilisation à froid.

Une autre solution est la filtration à froid. Si le vin est presque clair à la température de la pièce, mais se voile lorsqu'il est froid, vous pouvez refroidir votre cuvée et vous pouvez alors filtrer celle-ci pour enlever le voile (ceci ne fonctionnera pas si le vin contient une grande quantité de sédiments). Utilisez les filtres les plus fins.

## Des particules dans le vin

### Grumeaux sur la surface du vin

#### 1. Identifiez vos particules...

Durant les premières étapes de la fermentation, la levure peut parfois s'agglomérer et flotter sur la surface du moût. Occasionnellement, de la moisissure peut se former sur la surface du vin, ressemblant à de petits cercles de papier. Pour faire la différence entre la levure et la moisissure, prenez un échantillon de ce qui flotte et frottez-le entre vos doigts. La levure s'étend comme du yogourt ou de la crème sûre. La moisissure roulera comme du papier caoutchouté et ne s'étendra pas du tout.

#### 2. ...Et réglez le problème

Si c'est de la levure, ignorez-la. La levure flottant autour de la surface du moût ne constitue pas un comportement auquel vous devez faire attention. Mais si c'est de la moisissure, vous devez évaluer votre vin. Si la moisissure est sortie du sac lorsque vous avez démarré la trousse, vous devez prendre en note le numéro de série de la trousse, prendre un échantillon de la moisissure dans un récipient stérile et retourner chez votre marchand avec votre reçu pour de l'assistance. Un bon fabricant garantira ses troussees contre de tels défauts - mais n'oubliez pas l'échantillon, le reçu et le numéro de série.

#### 3. D'où viennent-elles?

Étant donné la façon dont il est emballé, en passant par une tête de remplissage stérile pasteurisée, le contenu de la trousse est ensaché théoriquement sans aucun organisme. Mais certaines moisissures sont actuellement thermophiles, ce qui veut dire qu'elles ne se reproduisent que lorsqu'elles ont atteint une certaine température. Ces organismes peuvent survivre au procédé de pasteurisation et se développer dans la trousse quelques semaines après qu'elle ait été emballée. Nous effectuons un suivi détaillé de ces troussees - c'est pourquoi vous avez besoin du numéro de série, du reçu et de l'échantillon.

#### 4. Autres éléments nocifs

Si vous voyez quelque chose flotter sur votre vin après qu'il ait été stabilisé et clarifié, cela pourrait être encore des agglomérations de levure (brassez encore plus vigoureusement pour faire sortir le CO<sub>2</sub> et faire couler les grumeaux de levure) ou cela pourrait être un organisme aérobique, comme le mycoderme ou l'acétobacter (voir la section sur les films plus bas). Cela ne sera pas de la moisissure, car cette dernière ne peut pas survivre dans un environnement au pH bas et à un taux d'alcool de plus de 3%.

## Film sur la surface du vin

### 1. N'envoyez pas de fleurs

Avec le mycoderme, vous avez des problèmes. Il peut se manifester comme un léger film sur la surface de votre vin, quelquefois appelé « fleurs du vin ». Lui et l'acétobacter ne prolifèrent que dans un milieu aérobique, ou en présence d'oxygène. C'est vrai pour les touries qui ne sont pas remplies selon les instructions, et les vins ne contenant pas assez de sulfite. Le mycoderme est en fait une sorte de levure (*Candida vini*) qui respire. Lorsque détectée assez tôt, vous pouvez parfois traiter le vin avec une dose de sulfite bien mesurée (50 PPM, ou une demi-cuillère de sulfite en poudre par six gallons US) suivie d'un soutirage pour retirer tous les sédiments de mycoderme. Remplissez la tourie jusqu'au goulot, utilisez un bouchon bien étanche et goûtez votre vin après une semaine pour voir si vous avez agit en temps voulu. Vous voudrez peut-être tester à nouveau votre vin pour le niveau de sulfite et le filtrer pour le garder stable. Ceci étant fait, prenez tout votre équipement et stérilisez-le en le laissant tremper dans une solution à base de détergent chloré et en frottant vigoureusement. Vérifiez tous vos autres vins, en prenant soin de stériliser

vos instruments et récipients entre chaque test. Le mycoderme s'étend facilement aux autres vins et il est difficile de s'en débarrasser.

Un mot sur les solutions de détergent chloré : le plus commun est un détergent à base de phosphate chloré rose vendu sous les noms de « Sparkle-brite ». Provenant de l'industrie laitière, il est également utilisé pour stériliser l'équipement de production laitière. Non seulement il nettoie efficacement, mais il détruit les corps des organismes nuisibles. Le sulfite seul ou un autre détergent ne pourrait en faire autant, et les contaminations comme le mycoderme ou les autres listés ci-dessous nécessitent un effort particulier. Assurez-vous de bien suivre les instructions d'utilisation et évitez le contact avec les métaux comme l'aluminium (qui peut produire des gaz irritants) et l'acier inoxydable que le chlore peut détériorer.

### 2. Ne vous laissez pas avoir

Certaines personnes voient un film sur la surface de leur vin et pensent qu'ils sont en présence d'une levure à vin jaune ou à sherry. C'est un type de levure qui agit de façon étrangement semblable à son cousin le mycoderme, utilisant l'oxygène et laissant un film sur la surface du vin. En agissant, cette levure peut faire monter le niveau d'alcool jusqu'à 20% ou plus, et laisse une légère saveur de noix identifiée comme « rancio » par les producteurs de sherry. En vérité, ce type de levure se développe dans des conditions tellement précises (températures au-dessus de 100 degrés F, beaucoup d'oxygène dissous, aucune trace de sulfite et une énorme quantité de la bonne culture de levure) que vous ne la rencontrerez jamais à moins de consacrer votre vie à la cultiver.

## Matières tourbillonnantes dans le vin

### 1. Votre mère

L'acétobacter est l'élément nuisible. Il transforme l'alcool de votre vin en laissant un goût âcre dans la bouche. Il brise les molécules d'alcool en acide acétique et des corps cétoniques, esters et aldéhydes associés, donnant au vin cette odeur de vinaigre distinctive et cet arrière-goût dont on n'arrive pas à se défaire. Il peut se présenter comme un fantôme tourbillonnant dans votre vin, connu sous le nom de « mère de vinaigre ».

### 2. Le traitement

Le traitement pour la contamination à l'acétobacter passe par le système d'égout. Le vin ne peut pas être sauvé et le type de vinaigre produit par l'acétobacter donne un goût plus près du dissolvant de vernis à ongles que de l'huile à salade. Appliquez-vous à bien stériliser tout votre équipement, en même temps, avec une

solution de détergent chloré. Remplissez bien les touries avec du vin fini, assurez-vous que les bouchons sont bien étanches et que les bondes hydrauliques sont bien remplies jusqu'à la moitié d'une solution de sulfite ou d'eau, et utilisez le niveau recommandé de sulfite tel que décrit dans vos instructions et espérez d'être plus chanceux la prochaine fois.

### 3. Le responsable

S'il y avait plus de place dans cet article, je vous décrirais le fascinant cycle de vie de la mouche à fruits, *Melanogaster drosophila*, et son rôle comme principal vecteur de l'acétobacter. Cependant, la règle d'or est de toujours essuyer rapidement tout vin ou jus renversé, de traiter toutes les surfaces avec une solution de sulfite et de ne pas conserver de fruits dans votre cave à vin. Si vous faites face avec une infestation de mouches à fruits, procurez-vous un insecticide de classe alimentaire. Une des marques les plus populaires est « Gard-Mist ». Vous pouvez l'employer sans problème dans les aires de préparation de nourriture. Par contre, il peut faire éternuer les gens souffrant de rhume des foins, alors lisez bien les instructions avant d'utiliser.

## **Le vin ressemble à une matière gluante**

Un autre phénomène tout à fait farfelu relatif à l'apparence du vin est celui de la « corde » ou « graisse ». La levure exsude un composé de polysaccharides ressemblant à du mucus qui vient épaissir le vin de façon significative. Dans les cas extrêmes, vous pouvez même utiliser vos doigts pour retirer un large ruban de vin. Cette situation, bien que fascinante, est extrêmement rare même dans les pires conditions de fabrication de vin du tiers-monde. Il n'y a pas de solution à une telle condition - jetez votre vin.

## **Couleur**

### **La trousse est trop foncée ou trop pâle**

#### 1. Couleur inconsistante de la trousse

Les manufacturiers de trousse se remettent entre les mains de dame nature : ils produisent un aliment empaqueté à partir de produits variables de l'agriculture. Dans ces conditions, ils sont un peu comme les producteurs de pains ou de pâtes qui doivent composer avec des récoltes différentes d'une année à l'autre. Tous les deux mélangent des produits bruts provenant de différentes régions pour en faire un produit de qualité constante - les manufacturiers de trousse utilisent les raisins plutôt que le blé, dans ce cas.

Malgré cela, même lorsque tous les raisins d'une trousse proviennent d'une même région, il est parfois impossible d'assembler les différences de couleurs et de saveurs. Les producteurs commerciaux sachant cela, célèbrent la différence des récoltes en produisant des vendanges spéciales. Les trousse, cependant, varieront un peu d'année en année, et à moins que le changement de couleur ne soit accompagné par d'autres changements (comme une perte d'arôme ou de bouquet), vous ne voudrez rien y changer.

#### 2. Si vous voulez changer

Il existe des produits colorants sur le marché comme le « Grapeskin Extract » (tannin de raisin) ou le « Exberry » qui peuvent être utilisés pour donner un rouge plus soutenu au vin. Si vous devez les utiliser, suivez bien les instructions sur l'emballage, mais gardez en tête qu'ils n'ont pas une couleur très stable et peuvent se combiner avec toute protéine ou mélanoïde dans le vin et alors précipiter au fond des bouteilles.

Dans sa philosophie, Winexpert s'oppose à foncer les trousse de vinification avec des agents colorants

exogènes. Des trousses de grande qualité auront une couleur appropriée qui ne requerra pas d'ajustement, et souvent, elles sont autant sinon plus soutenues que beaucoup de vins commerciaux. Également, rappelez-vous qu'une couleur soutenue n'est pas nécessairement un signe de haute qualité. Les trousses de Pinot Noir peuvent être d'une délicate couleur rubis et procurent malgré tout de magnifiques saveurs et une grande qualité. Ceci dit, il se pourrait qu'une trousse soit mal étiquetée, et si vous retrouvez un vin blanc dans une boîte clairement identifiée comme un vin rouge, vous devez contacter votre détaillant immédiatement.

### 3. Voyez la lumière

Il est très rare qu'une trousse soit plus foncée qu'à l'habitude, mais si c'est le cas, vérifiez à nouveau auprès de votre marchand si vous avez bien en main le produit que vous désiriez. Si c'est la bonne variété, mais qu'elle est encore trop foncée pour vous, vous voudrez peut-être l'assembler avec un autre vin plus pâle.

## **Le rosé est d'une couleur orange**

Les vins de type blush sont assez difficiles à produire et les vignobles commerciaux ont dépensé des millions

de dollars essayant de voir comment conserver la couleur de leur blush. Les composés colorants qui donnent à un blush ou à un White Zinfandel (ou à un White Merlot) sa jolie couleur rose perdent avec le temps leur teinte rose violette au profit d'un rose tirant sur le rouge brique. Les Français appellent cette couleur « œil-de-perdrix » qui ressemble en fait à la chair du saumon. Ce changement n'indique pas qu'il y ait eu une oxydation ou une contamination, mais plutôt que les couleurs ont subi une évolution naturelle. C'est la même chose pour les vins rouges sauf qu'ils ont une couleur plus intense, et plus important, ils ont une plus grande quantité de tannins et de composés polyphénoliques qui stabilisent la couleur. À moins que cette couleur ne soit accompagnée d'arômes indésirables ou d'arrière-goût, ce n'est pas un signe de mauvaise qualité.

## **Les blancs sont bruns et les rouges sont de couleur brique**

### 1. Identifiez l'oxydation

Bien que les vins blancs bien vieillis puissent se vêtir d'une robe dorée soutenue et que les sherrys sont d'une jolie teinte rousse, un vin brun est habituellement un signe d'oxydation avancée et est habituellement accompagné d'une odeur qui ressemble au sherry dû à la production d'acétaldéhyde. Nous avons bien dit que cette odeur de sherry provenait de l'acétaldéhyde qui se transforme en acide acétique puis en acétate d'éthyle, les odeurs de vinaigre et de dissolvant de vernis à ongles décrites plus bas. Le meilleur traitement reste la prévention, alors suivez bien les instructions concernant le soutirage, le bouchage et les quantités de sulfite.

### 2. Éclaircir

Mais, si vous arrivez à détecter le problème assez tôt, vous pouvez tenter de traiter le vin avec une bonne dose de sulfite pour commencer (50 PPM, 1/2 cuillère à thé par 6 gallons US) puis, avec un composé qui enlève les mélanoides oxydés (composés de couleur). Le meilleur produit pour cela est le Polyclar (polyvinylpolypyrrolidone, ou PVPP, une sorte de nylon en poudre, de qualité alimentaire). Utilisez-le selon les instructions, habituellement 1 à 2 grammes par litre. Cette quantité peut sembler énorme pour ceux ayant déjà utilisé le Polyclar pour des vins à partir de raisins frais, mais les vins à partir de trousses nécessitent définitivement une plus grande dose de traitement afin de retirer les composés oxydés. Cela demande des brassages répétés sur une période de plusieurs heures car il est efficace seulement lorsqu'il est en contact avec le vin et il se dépose rapidement. Ensuite, filtrez le vin et ajustez le niveau de sulfite à 50 PPM.

Le Polyclar peut diminuer légèrement les composés aromatiques (quelquefois, on l'utilise dans ce but précis, pour retirer un arôme indésirable) et peut complètement retirer les arômes d'un vin, alors vous voudrez peut-

être faire un test préalable sur une petite quantité de votre vin oxydé afin de déterminer s'il y a effectivement une amélioration.

### 3. Mais pas trop pâle

Le Polyclar peut également enlever les composés polyphénoliques (tannins) et mélanoides désirés. Pour cette raison, son utilisation est plus néfaste pour les vins rouges, et une dose peut facilement rendre un vin rouge brique d'une couleur rose saumon et enlever assez de tannins pour le rendre mou et doux. Mais un test préliminaire vous indiquera si cela peut améliorer votre vin sans trop le dépouiller.

Il est possible de recorriger la couleur et la saveur d'un vin dépouillé par le Polyclar en ajoutant de l'oenocyanine (extrait de peaux de raisin) et du tannin, mais ces vins traités gardent un goût trafiqué insatisfaisant et ne vieillissent pas très bien.

## PROBLÈMES D'ODEUR?

Des lacunes ou des défauts au niveau des arômes surviennent avec les variétés suivantes dans les trousse de vinification:

### **Le vin sent les allumettes**

#### 1. Méga-bisulfite

Votre vin contient peut-être trop de sulfite, phénomène caractérisé par une odeur d'allumette brûlée, souvent accompagnée d'un chatouillement dans le nez. Par contre, le véritable niveau de sulfite ne peut être vérifié qu'avec un test spécifique. N'essayez pas de corriger le niveau de sulfite de votre vin avant qu'il n'ait été confirmé par un test. Consultez vos instructions pour connaître le niveau de sulfite visé ou contactez le fabricant.

#### 2. L'aération

Les excès minimes de sulfite (de 10 à 25 PPM en trop) peuvent être enrayés en agitant de petites quantités d'oxygène dans le vin, afin d'oxyder le sulfite qui s'y trouve, le rendant inactif. Vous pouvez faire pénétrer l'air en brassant à l'aide d'une cuillère, en soutirant le vin tout en prenant soin de le faire éclabousser à l'intérieur du récipient ou encore en injectant des bulles à l'aide d'un aérateur à aquarium jamais utilisé et proprement stérilisé pour une courte période de temps. Comme toujours, testez, ajustez et testez à nouveau afin de confirmer que vous avez bien atteint votre but.

#### 3. Peroxyde

De grandes quantités de sulfite (de 50 à 100 PPM) peuvent parfois être traitées en ajoutant une petite quantité de peroxyde d'hydrogène. Le peroxyde d'hydrogène est un oxydant très efficace. En grande concentration, il est mélangé à l'essence pour les moteurs des fusées, oxydant l'essence si rapidement pour simuler une explosion. C'est la même chose pour le vin, il oxyde le sulfite pour le rendre inactif.

Pour chaque 10 PPM de sulfite à enlever dans 6 gallons de vin, ajoutez 4,2 ml de peroxyde d'hydrogène régulier, comme on le retrouve en pharmacie. Vous devez utiliser une bouteille toute neuve à 3% de volume. Utilisez une seringue pour avoir une mesure précise, et, plus que tout, mesurez le niveau de sulfite avant et après chaque ajout pour vous assurer que vous avez bien atteint votre cible.

Le problème avec l'utilisation de peroxyde est que cela demande une très grande précision. Si vos calculs ne sont pas exacts, même à quelques gouttes près, vous ne réduirez pas uniquement le sulfite, mais vous détruirez également son pouvoir protecteur qu'il conférait au vin et contribuerez ainsi à oxyder votre vin. Votre vin pourrait bien se transformer sous vos yeux en une boue brunâtre. Si c'est ce qui se produit, l'égout est le seul endroit approprié pour ce vin.

#### 4. Savoir quand abandonner

En cas de très grande surdose de sulfite (plus de 100 PPM en trop), il n'y a pas de solution. Le peroxyde d'hydrogène ne fait pas disparaître le sulfite, il ne fait que le transformer, et une trop grande quantité de ce sulfite transformé n'est pas recommandée pour la consommation humaine. Encore une fois, c'est l'égout qui attend cette pauvre cuvée.

## **Le vin sent les produits chimiques ou le plastique**

### 1. Les résidus

Si vous avez introduit certains produits nettoyants dans votre vin (comme du détergent chloré, caustiques, idiophores...) vous devez les jeter immédiatement. Comme de petites quantités de ces produits peuvent ou ne peuvent pas être dangereuses pour la santé, il vaut mieux ne pas prendre de chance.

### 2. La contamination par l'équipement

Si vous avez utilisé une cuve de fermentation primaire qui n'était pas de qualité alimentaire, vous avez probablement un sérieux problème sur les bras. En plus de donner des arômes de plastique à votre vin, les seaux qui ne sont pas de qualité alimentaire utilisent souvent des produits chimiques volatils et souvent des métaux lourds comme l'antimoine ou l'arsenic afin de garder le plastique souple. Ils peuvent également contenir un écran solaire toxique. L'alcool dans le vin libère ces substances et pourrait mettre sérieusement votre santé en danger. Jetez votre vin et achetez des équipements de qualité alimentaire pour la fabrication de votre vin.

## **Le vin sent le sherry ou les noisettes**

Votre vin est oxydé. Voir la section sur les problèmes de couleur.

## **Le vin sent les œufs pourris**

### 1. Votre souche

La plupart des levures produisent du sulfite d'hydrogène (H<sub>2</sub>S) durant la fermentation, produisant une légère senteur d'œufs pourris. Certaines levures sont connues pour produire une grande quantité de ce composé odoriférant, la souche Montrachet étant particulièrement nocive. Cependant, c'est très rare dans les trousses de vinification, puisque que l'excès de H<sub>2</sub>S est habituellement un symptôme d'un manque de nutriments dans le moût, ou d'un niveau trop élevé de solides du raisin - des conditions qui ne s'appliquent pas aux trousses de vinification.

### 2. De l'air, pas du cuivre

Si vous faites face à ce problème, il peut parfois être réglé par une bonne aération, comme pour le

traitement des petites quantités de sulfite en excès, ce qui en éliminera l'arôme. Si le problème est plus marqué, la solution utilisée était de traiter le vin au cuivre, soit sous la forme de cuivre métallique (une poignée de sous stérilisés jetés dans la tourie) ou avec un produit appelé Cufex, qui est un composé de sulfate de cuivre. Le problème avec cette solution est que, même en petite quantité, le cuivre est toxique pour les humains et que le traitement requiert des tests et des mesures en laboratoire pour plus de sécurité.

### 3. Les allemands à la rescousse

Cependant, il existe maintenant un tout nouveau traitement à la fois facile et sécuritaire. Il s'agit d'un produit appelé "Bocksin", qui est fabriqué par la firme allemande ERBSLOH GEISENHEIM. Associé à l'agent de clarification qu'est la silice (kieselsool), ce produit est incorporé au vin au taux d'une once par 6 gallons (30 ml par 23 litres). Il se lie immédiatement au sulfure d'hydrogène et en retire l'arôme. Parce qu'il est formulé comme la silice, il agit tout comme un agent clarifiant, se liant aux protéines dans le vin les faisant ainsi déposer sous la forme de sédiments. Il peut être nécessaire de soutirer et/ou de filtrer le vin après l'utilisation du Bocksin, mais dans la plupart des cas, il semble donner des résultats probants avec une facilité déconcertante.

### 4. Savoir quand abandonner

Toutefois, il y a un point où le sulfite d'hydrogène se transformera chimiquement en mercaptan. Ce composé est ajouté au propane et au gaz naturel afin de leur donner leur odeur distinctive qui permet d'identifier une fuite de gaz. Une fois que cela se produit dans le vin, il n'y a pas de solution.

## **Le vin sent la levure ou le pain**

Du vin en pleine fermentation a une légère odeur de levure, mais si le vin en tourie a une forte odeur de pain, vous êtes peut-être en train de sentir le début d'une autolyse.

### 1. La progression de l'autolyse

L'autolyse est l'action physique des cellules de levure inactives se désintégrant en libérant leur contenu dans le vin. Essentiellement, la levure morte pourrit et se décompose. Parce que le matériel qu'elle libère est riche en acides aminés, il a une odeur distinctive. La bonne chose avec l'autolyse, c'est qu'elle prend plusieurs mois à apparaître à la température de la pièce, et encore plus longtemps à des températures fraîches et dans tous les cas, cela ne se produit qu'en présence d'un sédiment visible de levure.

### 2. Prévention

Si vous suivez les instructions, incluses dans la trousse concernant le soutirage, la stabilisation et la filtration, vous ne verrez jamais l'autolyse se produire dans votre vin. Mais si vous négligez un soutirage pour une période prolongée, votre vin peut être vulnérable. Si vous détectez le problème assez rapidement, un soutirage immédiat et un ajout de sulfite peuvent empêcher l'autolyse de prendre le dessus, mais si l'autolyse a déjà progressé à un point où elle peut être facilement détectée par sa forte odeur de levure, il n'y a aucun remède. De plus, en raison des acides aminés en suspension, le vin sera beaucoup plus susceptible d'être infecté par des organismes contaminants.

## Odeur de vinaigre

Votre vin est infecté par l'acétobacter. Lire les mauvaises nouvelles dans la section Couleur ci-haut.

## Le vin sent la truite ou les géraniums pourris

Aussi plaisant que cela peut sembler, ce problème n'est malheureusement pas aussi occasionnel que nous le voudrions dans les trousse de vinification. Lorsqu'elle est à son paroxysme, cette condition peut faire frémir les nez à des kilomètres à la ronde et une fois sentie, on ne peut pas l'oublier!

### 1. L'hexadienol : Le mauvais garçon

C'est le composé d'hexadienol qui cause l'odeur. Ce composé est produit lorsque la bactérie lactique consomme le sorbate dans la trousse de vinification. Ces bactéries sont présentes partout où l'être humain vit et se retrouvent virtuellement sur toutes les surfaces en plus d'être résistantes à l'air. Elles sont facilement enravées par le sulfite inclus dans la trousse. Par contre, si le niveau de sulfite descend, soit par l'oxydation ou parce que le vinificateur n'en a pas ajouté la bonne quantité, elles peuvent infecter le vin.

Normalement, la bactérie lactique produira des odeurs légères, quelquefois décrites comme du fromage, de souris ou de mois. La plupart des gens ne les remarqueront même pas. Par contre, en présence du sorbate inclus dans la trousse à titre de stabilisant, ces bactéries produisent une étonnante odeur de truite et de géraniums. C'est une situation irréversible, le vin doit être jeté.

### 2. Prévention

La meilleure façon de prévenir ce phénomène est de s'assurer que vous ajoutez la totalité du sulfite qui est inclus dans votre trousse. Si vous faites plus de soutirage que prévu par les instructions, ou si vous entreposez votre vin pour une période prolongée, assurez-vous de bien remplir vos touries et de surveiller le niveau de sulfite.

### 3. Pas de sulfite veut dire pas de sorbate

Aussi, si vous choisissez de ne pas ajouter le sulfite (ne me poussez pas à vous dire à quel point cela n'est pas recommandé), vous ne devez pas ajouter le sorbate non plus, de crainte qu'un désastre ne se produise. Sans le sulfite pour les enrayer, les bactéries d'acide lactique pourraient décider de camper dans votre vin.

## Le vin est malodorant lorsqu'il est versé

### 1. Mauvaise odeur dans la bouteille

Lorsque les vins jeunes sont embouteillés, ils peuvent parfois transporter avec eux une odeur résiduelle de fermentation, un soupçon de sulfite d'hydrogène ou une légère odeur de levure. Ces odeurs résiduelles se dissipent habituellement avec le temps. Si vous buvez votre vin jeune, le décanter ou le faire tourner dans le verre viendra souvent à bout de la plupart de ces odeurs. Si la puanteur persiste, vous avez peut-être un excès de sulfite d'hydrogène (voir plus haut). Aussi, assurez-vous que votre vin soit bien dégazé avant de l'embouteiller. Cette étape diminuera de façon significative toute odeur résiduelle.

### 2. Vin de souris

Si certaines de vos bouteilles de vin sentent comme une souris mouillée alors que d'autres ont une odeur normale, vous avez peut-être une contamination de trichloranisole provenant des lièges. Le trichloranisole est un composé de moisissures provenant de la partie poreuse du liège et du chlore utilisé lors de la stérilisation du liège après la cueillette. C'est un problème persistant dans l'industrie du liège, et chaque vinificateur doit



vivre avec, même s'il utilise la meilleure qualité de liège possible. Il n'y a aucune autre solution que d'ouvrir une autre bouteille.

## **Les bons côtés**

La bonne nouvelle dans tout cela est que la plupart de ces problèmes sont en fait très rares. Parmi les centaines de milliers de trousseaux de vinification vendus chaque année, nous ne voyons que quelques cas de défauts véritables lors de la vinification. Il s'avère donc que nos partenaires au détail sont plutôt bien protégés!

Avec une stérilisation adéquate, de bonnes lectures de la température et de la densité et une fiche de fermentation détaillée, vous ne verrez probablement pas la plupart de ces problèmes. Mais si cela vous arrive, ne paniquez pas, la majorité de ces conditions peuvent facilement être solutionnées. Vérifiez les possibilités qui s'offrent à vous et si vous êtes mal pris, contactez Winexpert. Nous avons tout vu et nous serons capables de vous aider à vous remettre sur la bonne voie, subito presto!