

Recettes de Vin de petits fruits TRADUIT DE WINE MAGAZINE

Notes

- Première fermentation - dans une chaudière (cuve primaire).
- 2ème fermentation dans une tourie avec soupape.(Siphonner en tourie)
- Si la recette demande un **deuxième transfère**, siphonner dans la chaudière, rincer la tourie et re siphonner dans la tourie. Le but est de clarifier le vin.

Abricot

2,0 lb (0,91 kg) d'abricots secs hachés 1 boîte de jus de raisin blanc 100% Welch's ou Old Orchard (concentré congelé) 1 1/4 lb (0,57 kg) de sucre brun , 1 1/4 c. mélange d'acide 6 pintes (2,8 L) d'eau 1 c. enzyme pectique 1/4 c. tanin de raisin 1 comprimé de Campden écrasé 3/4 c. levure nutritive 1 pqt Levure à vin. Mélanger tous les ingrédients sauf la levure dans le fermenteur. Remuer pour dissoudre le sucre, couvrir et mettre au chaud pendant 24 heures. Ajouter la levure à vin, couvrir et remuer quotidiennement pendant 10 jours. Transférer dans la tourie en pressant légèrement la pulpe. Remplissez jusqu'à un gallon (3,8 L) avec de l'eau et un sas. Faire un deuxième transfert, après 30 jours et à nouveau après 60 jours supplémentaires. Une fois clair, mettre en bouteille. Laisser vieillir un an.

Vin de sureau séché

Vous pouvez acheter des baies de sureau séchées . La recette donne un gallon (3,8 L).

Ingrédients

4–5 1/4 oz. (0,11–0,15 g) de baies de sureau séchées
2 1/2 lb (1,1 kg) de sucre
7 3/4 pintes (3,7 L) d'eau
1 c. mélange acide
1 c. nutriment de levure
1 comprimé Campden écrasé
1 sachet de levure à vin.

Portez de l'eau à ébullition avec du sucre. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous et l'eau claire.

Laver les baies de sureau séchées et les mettre dans un sac filtrant en nylon avec plusieurs billes désinfectées pour le poids. Mettre en primaire. Verser de l'eau bouillante sucrée sur les baies de sureau et couvrir le primaire. Une fois refroidi, incorporer le comprimé Campden écrasé, le nutriment de levure et le mélange d'acide jusqu'à dissolution. Récupérer et réserver 12 heures. Ajouter la levure à vin et fermenter jusqu'à ce que la densité soit à 1,010, en remuant et en serrant le sac quotidiennement. (Siphonner en tourie) Répéter tous les 30 jours jusqu'à ce que le vin s'éclaircisse . Embouteiller lorsque le vin est clair.

Style Porto a la Mure

Rarement fait, mais vaut bien l'effort. Utilisez des baies bien mûres, fraîches ou congelées. Donne un gallon (3,8 L).

Ingrédients

- 6,7 lb (2,7 kg) de mûres mûres
- 1 tasse de concentré de raisin rouge
- 1/2 tasse **d'extrait de malt séché pale**
- 1 3/4 lb (0,79 kg) de sucre granulé
- 1/2 c. enzyme pectique
- 1 1/4 c. mélange d'acide 4 pintes (1,9 L) d'eau
- 1 comprimé de Campden écrasé
- 1/2 c. activateur de levure
- 1 c. nutriment de levure
- 1 pqt de levure a vin

Attachez le haut du sac en nylon et placez-le dans le primaire. Incorporer tous les autres ingrédients sauf l'enzyme pectique, la levure et le concentré de raisin rouge.

Bien mélanger pour dissoudre le sucre, bien couvrir et réserver de 8 à 12 heures.

Ajouter l'enzyme pectique, recouvrir et réserver de 8 à 12 heures supplémentaires.

Ajouter la levure, couvrir, remuer les ingrédients quotidiennement et presser la pulpe dans un sac en nylon pour extraire la saveur.

Lorsque la densité est de 1,030 (environ 5 jours), filtrer le jus du sac et siphonner le liquide des sédiments dans le récipient de fermentation secondaire. Faire un 2^{ème} transfert après 3 semaines et un autre après 60 jours.

Lorsque le vin est clair, ajouter le concentré de raisin rouge et 1/4 cu a table de Sorbate. Laisser pendant 3 semaines. S'il n'y a aucun signe de re-fermentation, siphonne en chaudière et mettre en bouteille. Laisser mûrir au moins un an, mais s'améliorer pendant plusieurs années.

BLEUETS

Les bleuets mûrs peuvent être broyés frais ou congelés, décongelés et broyés plus tard.

Donne un gallon (3,8 L).

Ingrédients

- 2 1/2 lb (1,1 kg) de bleuets
- 1 tasse de concentré de raisin rouge
- 1 3/4 lb (0,79 kg) de sucre granulé
- 1/2 c. enzyme pectique
- 1 1/2 c. mélange acide
- 1/2 c. activateur de levure
- 1 c. nutriment de levure
- 1/2 c. à table de Sorbate (2,8 L) d'eau

1 comprimé de Campden broyé 1 paquet de levure de vin à vin.

Laver et écraser les bleuets dans un sac filtrant en nylon et filtrer le jus dans le récipient de fermentation primaire. Attachez le haut du sac en nylon et placez-le dans le récipient de fermentation primaire. Incorporer tous les autres ingrédients sauf la levure, le stabilisant et le concentré de raisin rouge. Bien mélanger pour dissoudre le sucre, bien couvrir et réserver pendant 24 heures.

Ajouter la levure, couvrir et remuer quotidiennement les ingrédients et presser la pulpe dans un sac en nylon pour extraire la saveur.

Lorsque la densité est de 1,030 (environ 5 jours), filtrer le jus du sac et siphonner dans le récipient de fermentation secondaire en verre. Après trois semaines, faire un deuxième transfère et un autre après deux mois. Lorsque le vin est clair et stable, soutirez à nouveau et ajoutez le Sorbate et un concentré de raisin rouge. Attendez 3 semaines et embouteillez. Laisser mûrir un an.

Vin de pêche et de banane

Les pêches ont très peu de corps et les bananes serve à compenser. Sélectionnez uniquement les pêches les plus savoureuses. Donne un gallon (3,8 L).

Ingrédients

4,0 lb (1,8 kg) de pêches mûres
1,0 lb (0,45 kg) de bananes
1 3/4 lb (0,79 kg) de sucre granulé
1/2 c. acide citrique
3/4 c. enzyme pectique
5 1/2 pintes (2,6 L) d'eau
1 comprimé de Campden écrasé
1 c. nutriment levure
1 pqt de levure a vin

1/2 c. à thè de Sorbate

Peler les bananes, les trancher et les placer dans une casserole avec une pinte d'eau bouillante. Laisser mijoter 35 minutes, puis écumer toute écume de la surface et filtrer sans presser.

Pendant ce temps, enlever les noyaux et couper les pêches en primaire. Mélanger la moitié du sucre avec les pêches et couvrir de quatre pintes d'eau bouillante. Remuer pour dissoudre le sucre. Une fois refroidi, ajoutez de l'eau de banane, de l'acide citrique, du comprimé de Campden broyé et dissous et suffisamment d'eau pour porter le total à un gallon. Couvrir et attendre 10 à 12 heures. Ajouter l'enzyme pectique, recouvrir et attendre encore 10 à 12 heures. Incorporer les nutriments de levure et la

levure. Recouvrir le primaire et fermenter 3 à 4 jours en remuant au moins deux fois par jour.

Verser à travers un sac filtrant en nylon, en serrant bien pour extraire le plus de jus possible. Incorporer la moitié du sucre restant jusqu'à dissolution, transférer dans la tourie. et bien ajusté sans remplir. Au bout de 5 jours, ajouter le reste de sucre, bien mélanger pour dissoudre et remettre. Lorsque la fermentation active cesset, remplir avec de l'eau. Transférer toutes les trois semaines jusqu'à ce que la fermentation soit terminée et le vin clair. Stabilisez (ajouter le Sorbate) et adoucissez au goût si vous le souhaitez. Attendez trois semaines supplémentaires et mettez-les dans des bouteilles. Laisser vieillir 3 à 6 mois avant dégustation, puis réfrigérer et déguster.

Vin de pomme

Dans toutes les recettes de vin de pomme, à moins que des variétés ne soient spécifiées, les variétés plus acides et acides sont préférées. Les variétés plus sucrées, en particulier Delicious, doivent être évitées. Winesap, McIntosh, Jonathans et les pommes de crabe sont les meilleurs.

Cette recette fait un gallon (3,8 L).

Ingrédients

12 lb (5,4 kg) de pommes mûres et exceptionnelles (les variétés mélangées sont OK)

2,0 lb (0,91 kg) de sucre finement granulé

5 pintes (2,4 L) d'eau

1 1/2 c. enzyme pectique

1 comprimé de Campden broyé

1 c. nutriment pour levure

1 sachet de levure à vin

Hachez les pommes en petits morceaux, en évitant le cœur pour ne pas couper de graines. Mettre dans le récipient de fermentation primaire, ajouter l'eau et le comprimé de Campden broyé et dissous et couvrir le mélange avec de la mousseline ou une serviette désinfectée. L'eau ne couvrira pas les pommes, alors remuez toutes les deux heures pour amener les pommes du bas au sommet. Après 12 heures, ajouter l'enzyme pectique et la nutriment a levure, et continuer à remuer occasionnellement pour faire circuler le fruit. Après 12 heures supplémentaires, ajoutez la levure activée. Conserver à couvert et dans un endroit chaud pendant 7 à 10 jours, en remuant deux fois par jour. Lorsque la fermentation vigoureuse de la pulpe s'apaise, filtrez le jus à travers un sac filtrant en nylon et réservez, puis appuyez fermement (mais pas trop fort) sur le jus de la pulpe et ajoutez-le au liquide. Incorporer lentement le sucre (finement granulé) et continuer à remuer jusqu'à dissolution complète.

Verser dans une cuve de fermentation secondaire. Après 30 jours deuxième transfère et un autre un mois apres. Quand le vin est claire le mettre en bouteille. Attendez six mois avant la dégustation, un an pour de meilleurs résultats.