

LE

Instructions – BEFORE YOU BEGIN

LE with grape skins

- Please read all instructions before starting.
- Clean all equipment with an unscented winemaking detergent (recommended by your retailer) and rinse thoroughly with hot water to remove all residues.
- Sanitise your equipment by rinsing it with a metabisulphite solution. To make this solution, dissolve 50 grams (3 tablespoons) of metabisulphite powder in 4 litres (approximately one gallon) of cool water. You must dip or spray every piece of equipment with this sulphite solution. Drip dry or rinse with cool water. Leftover solution can be stored in a tightly sealed container for two months.
- Use good quality drinking water with this kit. If you're not sure of your water quality, consider using bottled water.
- This kit may contain multiple packages of each ingredient. Please add all packages when directed.
- This kit contains a mesh bag designed to hold the grapeskins during primary fermentation. Do not lose or discard this bag.
- This kit may contain two types of oak, chips and/or cubes. **Do not add oak cubes to the fermenter on the first day.** Store the package in a cool, dry place until required at fining and stabilising.
- The starting temperature of the wine is **critical**. If yeast is added to a kit that is too cold, it will not ferment or clear properly. Double check that the juice temperature is between 22–24°C (72–75°F) **before** adding the yeast.
- Please remove the code number sticker from the box top and attach it to these instructions, or to your winemaking record book. Your retailer will require the information from this sticker should you have any questions or comments.
- Write down the type of wine and the date started as well.

Type of wine: _____

Date started: _____

winexpert™

supply list

Your LE Grape skins Kit includes:

- Large bag of juice
- Grape skin pack
- Yeast package(s)
- Package #2 (Bentonite)
- Package #3 (Metabisulphite)
- Package #4 (Sorbate)
- Package #5 (Fining agent)
- Mesh straining bag

May also contain

- Package(s) of oak chips
- Package(s) of oak cubes
- If you have more than one of any packet, please add all of them when directed.

Equipment required

- Primary fermenter (minimum 30 litre/7.9 US gallon) capacity, with lid
- Long stirring spoon (plastic or stainless steel)
- Measuring cup
- Hydrometer and test jar
- Thermometer
- Wine thief
- Siphon rod and hose
- Carboy (glass or plastic) 23 litre (6 US gallons) capacity
- Bung and airlock
- Solid bung
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- Thirty wine bottles, thirty corks and a corking machine

Your kit will take between 6 and 8 weeks to produce.#006231
2015

1 primary fermentation

Ensure that your primary fermenter is capable of holding at least 30 litres (7.9 US gallons) of volume. Pre-mark the primary fermenter at 23 litres (6 US gallons) by filling your 23 litre (6 US gallons) carboy with cool water, then pouring or racking the water into the primary. Draw a line in permanent marker on the fermenter at the water level. This will be your fill level (below). Discard water and begin.



Clean and sanitise primary fermenter and lid, spoon, thermometer, hydrometer and test jar, and wine thief. Rinse thoroughly.

1. Add 2 litres (one-half gallon) of hot water to the bottom of your sanitised primary fermenter. Stir the water vigorously and slowly sprinkle the contents of package(s) #2 (bentonite) onto the surface. Stir for 30 seconds to ensure even dispersal, and to break up any clumps.
2. Secure the neck of the bag into the collar on the top of the box, carefully remove the cap, and pour the contents into the primary fermenter with the bentonite solution. Add 4 litres (one gallon) of warm water to the bag to rinse out any remaining juice, and add it to the fermenter.
3. Top up fermenter to the 23 litre (6 US-gallon) mark with lukewarm water. Stir vigorously for 30 seconds.

NOTE:

Making the kit to a full 23 litres (6 US gallons) before adding the grapeskin pack is crucial to the functioning of the fining agents and stability of the finished wine. If you make it to any other volume, it will not turn out correctly, and any problems you may experience may not be solvable.

4. If your wine kit contains oak chips, tear open the package(s) and sprinkle them into the primary fermenter now. **Do not add oak cubes to the fermenter!** If your kit has more than one package of oak chips, add them all. Stir them under the surface of the liquid.
 5. Sanitize the straining bag by dipping it into your sulphite sanitising solution. Rinse thoroughly.
 6. Insert mesh bag into medium-sized sanitised bowl or measuring cup. Stretch the open end all around the rim of the bowl/cup.
 7. Holding the grape pack upright, use a pair of scissors to carefully cut open one corner and pour the contents into the mesh bag. Carefully pull the top of the mesh bag closed, tie it shut, and allow it to settle into the primary fermenter. Be sure to leave space in the bag for the grapeskins to circulate.
 8. Draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should read between 1.075 - 1.105.
 9. Ensure that the temperature of the juice is between 22–24°C (72–75°F). Do not proceed to the next step (adding yeast) unless the juice is in this range.
 10. Open the yeast package(s) and sprinkle contents onto the surface of the juice. Do not rehydrate the yeast. Do not stir it in. It will activate on its own.
 11. Cover the primary fermenter and place in a location with a temperature of 22–24°C (72–75°F). If your primary fermenter uses an airlock, insert it now. Remember to fill airlock halfway with water.
 12. Using a sterilised spoon, push the grapes under the surface of the liquid once every day for the next 7 days, stirring gently.
- Fermentation should start within 24–48 hours. In 7 days proceed to the next step.

Try to wait at least one month before you taste your wine — it will improve even more after three months in the bottle.

2 secondary fermentation

Clean and sanitise siphon rod and hose, hydrometer and test jar, wine thief, 23-litre (6 US-gallon) carboy, bung and airlock. Rinse well.

After 7 days draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should be 1.010 or less. You must rack (transfer) the wine into a 23-litre (6 US-gallon) carboy at this time.



NOTE:

The lower the fermenting temperature, the longer it will take to reach this stage. If your gravity is not at or below this level, wait, testing the gravity each day, until it is.

1. Place the primary fermenter up at least 1 metre (3 feet) onto a sturdy table.
2. To remove the skins and prepare for racking, simply remove the bag, gently squeezing as you pull it up and out of the primary fermenter.
3. Wait 10 minutes prior to racking in order to allow any missed particles to settle.
4. Carefully siphon wine into a clean, sanitised 23 litre (6 US gallons) carboy. Leave the thickest sediment behind, but make sure you transfer most of the liquid. This may leave a small space at the top of the carboy of approximately ½ litre (one US pint) in volume. This is normal.
5. Attach airlock and bung to carboy. Remember to fill airlock halfway with water.
6. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22–24°C (72–75°F) for 10 days.

You may not see further fermentation activity in the carboy. This is not a cause for worry. In 10 days you can proceed to the next step.

4 racking and clarification

After 8 days your wine will be quite clear. This next racking will help to brilliantly polish it. Clean and sanitise carboy, siphon rod and hose.

1. Rack the wine into a clean, sanitised carboy. Take all of the clear wine, and leave the sediment and oak cubes behind.

NOTE: Winexpert kits contain very low levels of sulphite compared to commercial wine. If you want to age your wine more than 6 months, you must add extra metabisulphite powder to prevent oxidation. To do this, dissolve 1.5 grams (¼ teaspoon) of metabisulphite powder in 125 ml (½ cup) cool water and gently stir into wine in the clean carboy. This extra sulphite will not affect flavour or early drinkability.

2. Ensure airlock is filled halfway with water and reattach bung and airlock. Leave the wine 14 days to finish clarifying.
3. After 14 days, check your wine for clarity by drawing a small sample into a wineglass and examining it in good light. If it is not completely clear, leave for another 7 days. Do not bottle cloudy wine: it will not clear in the bottle.
4. When your wine is clear, proceed to Bottling. If you do not intend to bottle at this time you must remove the bung and airlock and replace them with a solid rubber or silicone bung to prevent oxidation during storage.



3 stabilising and clearing

After 10 days, check your specific gravity. It should be 0.996 or less. If it is higher than 0.996 wait 2 days and measure again—remember, temperatures below 22–24°C (72–75°F) will extend fermentation time.

If you do not verify this gravity reading, your wine may not clear properly! Before proceeding, clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief, carboy and spoon. Rinse well.

NOTE: The wine needs extremely vigorous stirring during this stage. Without hard stirring, trapped gas in the wine will prevent clearing. At each stirring, whip the wine hard. Drill-mounted stirring devices (see your retailer) can ensure efficient degassing.

You will need to rack the wine into a clean carboy before fining and stabilising. If you do not have a second carboy, you may rack the wine into your primary fermenter, clean your original carboy and then rack the wine into it.

1. Place the carboy up at least 1 meter (3 ft.) on a sturdy table.
2. Rack the wine into your sanitised, rinsed carboy. Leave the thickest sediment behind, but make sure you transfer all of the liquid.
3. Dissolve contents of package(s) #3 (metabisulphite) and package(s) #4 (sorbate) in 125 ml (½ cup) of cool water. Add to carboy and stir vigorously for 2 minutes to disperse the stabilisers and drive off CO₂. Be sure to stir hard enough to agitate gas out of the wine.
4. Shake contents of package(s) #5 (Chitosan clarifier). Carefully cut open the corner of the pouch(es) and pour contents into carboy. Stir vigorously for another 2 minutes to degas the wine. If you do not degas the wine completely, it will not clear.
5. If your kit contains oak cubes, cut open the bag(s) of oak cubes and drop them into the carboy. They may initially float on top of the wine. This is normal, and they will sink in a few days.
6. Do not add any additional water or wine ('top up') to your carboy at this time. Topping up will change the character of your wine. Your wine will not oxidise or spoil during the time remaining to bottling.
7. Fill airlock halfway with water and reattach bung and airlock to carboy.
8. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22–24°C (72–75°F) for 8 days to clear.

After 8 days, you are ready to proceed to Racking and Clarification.



5 bottling

Clean and sanitise thirty 750 ml (25.4 fl. oz) wine bottles, siphon rod and hose, and siphon filler. Rinse well.

NOTE: Remember, if you are not bottling at this time you must remove the bung and airlock and replace them with a solid rubber or silicone bung. This will help to prevent oxidation until you do bottle.

If you intend to leave the wine in the carboy longer than one month, you will need to top it up to within 2 inches (about the width of two fingers) from the bottom of the solid bung with a similar wine. Alternatively, you can transfer the finished wine to a smaller vessel to eliminate any headspace and reduce the danger of oxidation. If you wish to filter your wine, you should do it now, immediately prior to bottling.

If you are concerned about disturbing any sediment on the bottom of the carboy when bottling, clean and sanitise a primary fermenter or carboy, rack or filter the wine into it, and bottle from there.

1. Siphon your wine into clean, sanitised bottles and seal with a good quality cork. Be sure to leave two finger-widths of space between the bottom of the cork and the level of the wine in each bottle.
 2. Leave bottles upright for 3 days before laying them on their sides, to allow corks to seal. Store bottles in a dark, cool, temperature-stable place.
- Try to wait one month before you taste your wine—it will improve even more after three months in the bottle.



Questions? Comments? Contact us at info@winexpert.com
www.winexpert.com

LE**Instructions –
AVANT DE COMMENCER****LE avec peaux de raisins**

- Veuillez lire complètement ce feuillet d'instructions avant de commencer.
- Nettoyez tous vos équipements avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant) et rincez abondamment à l'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus.
- Stérilisez vos équipements en les rinçant avec une solution de métabisulfite. Pour préparer cette solution, faites dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau fraîche. Trempez ou vaporisez toutes vos pièces d'équipement avec cette solution. Laissez sécher ou rincez à l'eau fraîche si désiré. La portion inutilisée peut être conservée dans un contenant fermé hermétiquement pendant deux mois.
- N'utilisez que de l'eau de bonne qualité pour fabriquer votre vin. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, utilisez de l'eau embouteillée.
- Cette trousse peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les emballages lorsqu'indiqué dans les instructions.
- Cette trousse contient un sac en mailles conçu pour contenir les peaux de raisins lors de la fermentation primaire. Ne perdez pas ou ne jetez pas ce sac.
- Cette trousse peut contenir deux différents types de chêne, en copeaux ou en cubes. **N'ajoutez pas les cubes de chêne à la cuve de fermentation primaire la première journée.** Entreposez le sachet dans un endroit frais et sec jusqu'à ce qu'il soit requis à l'étape du collage et de la stabilisation.
- La température initiale du vin est **critique**. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourraient être retardées. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22-24° C (72-75° F) **avant** d'ajouter la levure.
- Veuillez enlever l'étiquette indiquant le numéro de code sur le dessus de la boîte et la conserver avec ces instructions ou avec vos registres de vinification. Votre détaillant aura besoin de l'information sur cette étiquette si vous avez des questions ou des commentaires. Notez également le type de vin et la date où vous commencez la vinification.

Type de vin: _____

Date du début: _____

vinexpert™**matériel****Votre trousse LE
avec peaux de raisins inclut:**

- Grand sac de jus
- Sachet de peaux de raisins
- Sachet(s) de levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)
- Sac en mailles

**Peut aussi contenir:**

- Sachet(s) de copeaux de chêne
- Sachet(s) de cubes de chêne
- Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajoutez tous les sachets de ce même ingrédient lorsqu'indiqué.

Équipement nécessaire:

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
- Longue cuillère de brassage (plastique ou acier inoxydable)
- Tasse à mesurer
- Densimètre et éprouvette
- Thermomètre
- Voleur à vin
- Tube et boyau de soutirage
- Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Bouchon plein
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- 30 bouteilles, 30 bouchons de liège et une boucheuse

Allouez entre 6 et 8 semaines pour produire votre vin.**1 fermentation primaire**

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'au moins 30 litres. Indiquez la marque de 23 litres sur la cuve en remplissant la tourie avec de l'eau fraîche pour ensuite la verser ou la soutirer dans la cuve de fermentation primaire. Tracez une ligne à l'aide d'un marqueur permanent sur la cuve au niveau de l'eau. Ceci indiquera votre repère de remplissage. Disposez de l'eau et débutez.



Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez à fond.

1. Versez deux litres (un demi-gallon) d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du (des) sachet(s) #2 (bentonite) à la surface. Brassez pendant 30 secondes pour assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Tenez le sac ferment par le goulot, retirez le bouchon doucement et versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire contenant la solution de bentonite. Rincez le sac en y versant 4 litres d'eau chaude, puis versez cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amenez le contenu de la cuve de fermentation primaire à la marque de 23 litres avec de l'eau tiède. Brassez vigoureusement pendant 30 secondes.

NOTE:
Il est essentiel d'atteindre la marque de 23 litres avant d'ajouter le sachet de peaux de raisins car la réaction du clarifiant et la stabilité du vin fini dépendent entièrement de ce volume. Si vous atteignez un volume différent, vous n'obtiendrez pas de bons résultats et il pourrait être impossible de résoudre les problèmes rencontrés.

4. Si votre trousse contient des copeaux de chêne, ouvrez le(s) sachet(s) et saupoudrez le contenu dans la cuve de fermentation primaire maintenant. **N'ajoutez pas les cubes de chêne maintenant.** Si votre trousse contient plus d'un sachet de copeaux de chêne, ajoutez-les tous. Brassez pour disperser sous la surface du liquide.
 5. Stérilisez le sac en mailles en le faisant tremper dans une solution désinfectante de sulfites. Rincez à fond avec de l'eau.
 6. Insérez le sac en mailles dans un bol stérilisé de taille moyenne ou dans une tasse à mesurer. Étirez ses extrémités tout autour du rebord du bol ou de la tasse.
 7. En tenant le sachet de peaux de raisins en position verticale, utilisez des ciseaux pour couper soigneusement un des coins et versez le contenu dans le sac en mailles. Retirez soigneusement les extrémités du sac en mailles, refermez-le en l'attachant bien et laissez-le se déposer dans la cuve de fermentation primaire. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace dans le sac afin de permettre aux peaux de raisins de circuler.
 8. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité. Elle devrait être entre 1,075 - 1,105
 9. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22-24° C (72-75° F). Ne passez pas à la prochaine étape (ajouter la levure) avant que la température du moût ne soit à l'intérieur de cette plage.
 10. Ouvrez le(s) sachet(s) de levure et saupoudrez le contenu sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas. Elle s'activera d'elle-même.
 11. Couvrez la cuve de fermentation primaire et rangez-la dans un endroit où la température se maintient aux environs de 22-24° C (72-75° F). Si votre cuve de fermentation utilise une bonde hydraulique, insérez-la maintenant. N'oubliez pas de remplir la bonde à mi-niveau avec de l'eau.
 12. En utilisant une cuillère stérilisée, poussez les raisins sous la surface du liquide une fois par jour pendant les 7 prochains jours en brassant délicatement.
- La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures. Dans 7 jours, vous passerez à la prochaine étape.

Essayez de patienter un mois avant de goûter votre vin — il s'améliorera encore plus après trois mois en bouteille.

Questions? Commentaires? Écrivez-nous au info@vinexpert.com
www.vinexpert.com

2 fermentation secondaire

Nettoyez et aseptisez le tube et le boyau de soutirage, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie de 23 litres, le bouchon et la bonde. Rincez à fond.



Après 7 jours, prélevez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et l'éprouvette pour en vérifier la densité. Elle devrait être à 1,010 ou moins. Vous devez maintenant soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 23 litres.

NOTE:
Plus la température de fermentation est basse, plus il faudra du temps pour atteindre cette étape. Si votre densité n'est pas égale ou inférieure à ce niveau, attendez et mesurez la densité à tous les jours afin d'avoir la densité souhaitée.

1. Installez la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
 2. Pour retirer les peaux et en préparation pour le soutirage, retirez simplement le sac de la cuve de fermentation primaire en le pressant délicatement.
 3. Attendez 10 minutes avant de procéder au soutirage afin de permettre aux particules en suspension de se déposer.
 4. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres tout en laissant le sédiment et en vous assurant de transférer la plus grande partie du liquide. Il ne restera alors qu'un espace libre d'environ 1/2 litre dans la tourie. Ceci est normal.
 5. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
 6. Placez la tourie dans votre aire de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pendant une période de 10 jours.
- Vous ne verrez peut-être plus d'activité de fermentation dans la tourie. Ne vous inquiétez pas. Dans 10 jours, vous pourrez passer à l'étape suivante.

4 soutirage et clarification

Après 8 jours, votre vin devrait être relativement limpide. Ce soutirage additionnel aidera à le rendre encore plus brillant. Nettoyez et stérilisez la tourie, le tube et la tige de siphonnage.



1. Soutirez le vin dans une tourie propre et stérile. Prélevez tout le vin clarifié et laissez le sédiment (et les cubes de chêne) derrière.
- NOTE: Les trousse Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser vieillir votre vin pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite afin de prévenir l'oxydation. Faites dissoudre 1,5 gramme (1/4 c. à thé) de métabisulfite en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche et ajoutez délicatement cette solution au vin dans la tourie propre. Cet ajout de sulfite n'affectera pas le goût du vin et il ne retardera pas la date de consommation.**
2. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place. Laissez reposer le vin pendant 14 jours pour achever la clarification.
 3. Après 14 jours, vérifiez la limpidité du vin en prélevant un petit échantillon dans une coupe et examinez-le dans un endroit bien éclairé. S'il n'est pas complètement limpide, laissez-le reposer encore 7 jours. N'embouteillez pas un vin voilé: il ne clarifiera pas en bouteille.
 4. Lorsque votre vin sera clarifié, passez à l'étape de l'embouteillage. Si vous n'avez pas l'intention d'embouteiller votre vin à ce moment, vous devez retirer le bouchon et la bonde hydraulique et les remplacer par un bouchon plein en caoutchouc ou de silicone afin de prévenir toute oxydation pendant l'entreposage du vin.

3 stabilisation et clarification

Après 10 jours, vérifiez la densité. Elle devrait être à 0,996 ou moins. Si elle est plus élevée que 0,996, attendez 2 jours et mesurez-la à nouveau - rappelez-vous qu'une température plus basse que 22-24° C (72-75° F) prolongera le temps de fermentation.



Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement!

Avant de procéder, nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie et la cuillère. Rincez à fond.

NOTE: Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouettez le vin avec vigueur. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut assurer un dégazage efficace.

Vous devrez soutirer le vin dans une tourie propre avant le collage et la stabilisation. Si vous n'avez pas une seconde tourie, vous pouvez soutirer le vin dans votre cuve de fermentation primaire, nettoyer votre tourie originale et soutirer le vin dans cette dernière.

1. Installez la tourie sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée. Laissez le sédiment derrière, mais assurez-vous de transférer tout le liquide.
3. Faites dissoudre le contenu des sachets #3 (métabisulfite) et #4 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche. Versez cette solution dans la tourie et brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique. Assurez-vous de brasser suffisamment pour agiter le gaz et l'évacuer hors du vin.
4. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #5 (chitosane). Coupez le coin du (des) sachet(s) doucement et versez le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. Votre vin pourrait ne pas se clarifier si vous négligez le brassage.
5. Si votre trousse contient des cubes de chêne, ajoutez-les maintenant. Découpez le(s) sachet(s) de cubes de chêne et versez-les dans la tourie. Il se peut qu'ils flottent sur le dessus du vin au début. C'est normal et ils couleront vers le fond dans quelques jours.
6. N'ajoutez pas d'eau additionnelle au vin (remplissage) dans votre tourie à cette étape. Le remplissage modifierait le caractère du vin. Votre vin ne s'oxydera pas ou ne se détériorera pas pendant cette courte période jusqu'à l'embouteillage.
7. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place.
8. Laissez la tourie dans votre aire de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pour une période de 8 jours pour permettre à votre vin de se clarifier. Après 8 jours, vous êtes prêt à passer à l'étape du Soutirage et de la Clarification.

5 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de vin de format 750 ml, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Bien rincer.



NOTE: Souvenez-vous, si vous n'embouteillez pas votre vin maintenant, vous devez retirer le bouchon et la bonde hydraulique et les remplacer par un bouchon plein en caoutchouc ou de silicone. Ceci aidera à prévenir toute oxydation jusqu'à l'embouteillage. Si vous choisissez de laisser le vin dans la tourie pour une période de plus d'un mois, vous devrez remplir celle-ci jusqu'à 2 pouces (environ la largeur de deux doigts) du bas du bouchon plein avec un vin similaire. Alternativement, vous pouvez transférer le vin dans un plus petit récipient afin d'éliminer l'espace de tête et ainsi minimiser les risques d'oxydation. Si vous souhaitez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant d'embouteiller.

Si vous craignez de remuer le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez-y le vin et embouteillez-le à partir de ce récipient.

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stériles et bouchez-les avec des bouchons de bonne qualité. Assurez-vous de laisser un espace d'une largeur de deux doigts entre le niveau du vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laissez les bouteilles debout pendant 3 jours avant de les coucher sur le côté afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable. Essayez de patienter un mois avant de goûter votre vin — il s'améliorera encore plus après trois mois en bouteille.