

INSTRUCTIONS DU PAK D'INGRÉDIENTS POUR LA VINIFICATION

VOTRE PAK CONTIENT

	Pak de Concentrés de Jus de Raisin	Pak Levure de Vin	Pak A Bentonite	Pak B Métabisulfite de Potassium	Pak C Sorbate de Potassium	Pak D Kieselsol	Pak E Chitosan
---	---	--------------------------	------------------------	---	-----------------------------------	------------------------	-----------------------

Nettoyer et stériliser votre équipements avec le nettoyant B-Brite. Garder votre pièce de fermentation à une température comprise entre 20°C à 25°C (68°F à 77°F) pour la durée de toute la vinification. Assurez-vous d'avoir une cuve de fermentation suffisamment grande pour contenir le jus et la mousse que la fermentation produira. Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires à votre vinification assurez-vous de bien suivre les instructions des sachets. Notre Pak de vinification produira 23 litres de vin.

Quel est votre Pak de Vinification?	Jour 1 Densité	Densité Stabilisation	
Léger 4 semaines 7% Alcool	1.048 - 1.060	< 0.996	QUE SIGNIFIE LA DENSITÉ? La densité compare le ratio de densité entre un liquide et la densité de l'eau. Elle indique aussi la quantité de sucre contenu dans le liquide en vue de la fermentation et donner un taux d'alcool potentiel en transformant ce sucre. Pour calibrer votre hydromètre vous devriez obtenir une densité de 1.000 dans de l'eau tempérée. La densité de 0.990 est la densité idéale pour transférer et stabiliser un vin.
Moyen 4 semaines 11.5% Alcool	1.080 - 1.100	< 0.996	
Moyen à Corsé 4 semaines 12.5% Alcool	1.080 - 1.100	< 0.996	
Corsé 6 semaines 14% Alcool	1.080 - 1.100	< 0.996	

ÉTAPE 1

JOUR 1 FERMENTATION PRIMAIRE

Verser 3 litres (12 tasses) d'eau chaude au fond de votre cuve de fermentation.

Mélanger dans cette eau le contenu du **Pak A Bentonite**.

Verser ensuite le contenu du **Pak de Concentré de jus de raisins** dans la cuve. Rincer le sac avec de l'eau et verser dans la cuve. Ajouter de l'eau fraîche pour obtenir un total de 23 litres de jus dans la cuve.

Bien mélanger. Vérifier la densité et comparer avec le tableau ci-haut pour la densité qui correspond à votre vin.

Saupoudrer le contenu du **Pak Levure** de vin sur le dessus de votre jus dans la cuve. Ne pas brasser.

ÉTAPE 2

JOUR 14 STABILISATION ET DÉGAZAGE

Vérifier de nouveau le tableau pour vous assurer d'avoir obtenu la densité nécessaire. Si ce n'est pas le cas attendre 48 heures ou jusqu'à l'obtention de la densité désirée.

Transférer votre vin dans une tourie préalablement nettoyée et stérilisée en prenant soin de ne pas capter le dépôt au fond de la cuve.

Ajouter directement dans la tourie le contenu du **Pak B Métabisulfite de Potassium** et le contenu du **Pak C Sorbate de Potassium**.

Brasser vigoureusement le vin avec le manche d'une cuillère en plastique. Il est important de brasser pour au moins de 5 à 10 minutes.

Fermer votre tourie l'aide d'une bonde fixée à un bouchon de caoutchouc.

ÉTAPE 3

JOUR 15 CLARIFICATION

Mélanger à votre tourie le contenu du **Pak D Kieselsol**.

Mélanger le contenu du **Pak E Chitosan** 1 heure après l'ajout du Pak D.

Fermer votre tourie l'aide d'une bonde fixée à un bouchon de caoutchouc.

ÉTAPE 4

POLISSAGE ET TRANSFERT

Pour les vins 4 semaines transférer le vin au 28 e jour.

Pour les vins 6 semaines transférer le vin au 42 e jour.

Seul les vins limpides doivent être transférés. Si ce n'est pas le cas attendre quelques jours supplémentaires pour y arriver.

Transférer le vin limpide dans une autre tourie et fixer la bonde et le bouchon en laissant reposer le vin 2 jours sans le bouger.

Vous pouvez filtrer votre vin à cette étape.

ÉTAPE 5

CONSERVATION

Après ce repos ou suite à la filtration mettre votre vin en bouteilles ou sacs vinier.

N'oublier pas de laver stériliser vos bouteilles ou contenants au préalable.