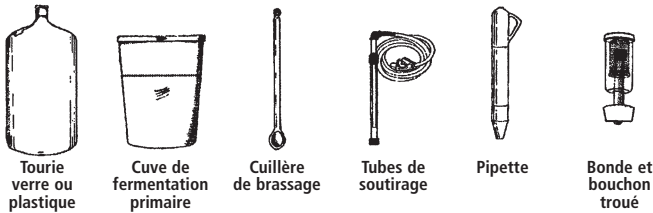




TRUCS ET CONSEILS POUR DES FERMENTATIONS RÉUSSIES

LES ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

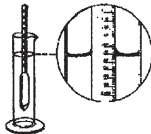


1) **La cuve primaire :** Un contenant de plastique (grade alimentaire) d'une capacité minimale de 30 litres, préférablement avec un couvercle, sinon une feuille de polythène qui pourra être déposée et attachée sur la cuve.

2) **La tourie :** Une tourie en verre ou en plastique (grade alimentaire) d'une capacité de 23 litres. Pour des vins produits avec Selection Speciale, la capacité de la tourie doit être de 11,5 litres.

3) **Bouchon et bonde hydraulique :** Le bouchon en caoutchouc troué doit s'adapter au goulot de la tourie. Ce système est conçu pour permettre aux gaz de fermentation de s'échapper tout en prévenant que le liquide contenu dans la tourie entre en contact avec de l'air ou des contaminants. S'assurer que la bonde hydraulique soit **en tout temps** à moitié remplie d'eau ou d'une solution de sulfite.

4) **Densimètre et éprouvette :** Le densimètre permet de mesurer la densité du liquide, son contenu en alcool et l'évolution de la fermentation. On l'utilise avec une éprouvette emplies du liquide dont on mesure la densité. Le densimètre doit flotter et tourner librement dans l'éprouvette. On prend la lecture de la densité à l'endroit où l'instrument rencontre le liquide (voir le diagramme). Pour vous assurer que votre densimètre est précis, plongez-le dans une éprouvette remplie d'eau à 60° F (16° C). La lecture devrait être de 1.000 ± 0.002 .



5) **Produit désinfectant :** Utiliser un détergent chloré ou autre produit approprié pour nettoyer et stériliser les équipements avant de les employer. Suivre les instructions données avec le produit pour préparer la solution aseptisante. Toujours bien rincer les équipements (lorsque requis) avant de les employer.



6) **Cuillère de brassage :** Utiliser une cuillère en plastique à long manche pour pouvoir bien brasser les ingrédients dans les différents récipients (cuve et tourie surtout).

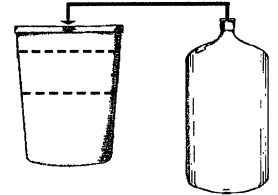
7) **Pipette :** Un étroit tube de verre ou de plastique de grade alimentaire qui permet d'extraire de petites quantités de liquide sans avoir à verser ou à soutirer.

8) **Thermomètre :** Il est recommandé d'utiliser un thermomètre flottant qui permet de prendre la température du liquide en fermentation.

9) **Tubes de soutirage :** Un assemblage composé d'une longueur de 6' (1,8 m) de tubulure flexible attachée à un tube rigide sert au soutirage du liquide en fermentation. Le soutirage permet le transfert du liquide d'un récipient à l'autre sans que le dépôt soit dérangé.

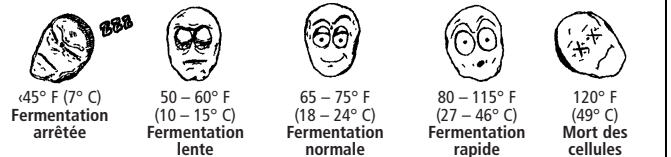
QUELQUES RECOMMANDATIONS

1) **Une marque sur la cuve primaire :** Remplir la tourie de 23 litres avec de l'eau (11,5 litres pour Selection Speciale) Verser l'eau dans la cuve primaire et faire une marque au niveau où l'eau arrive.



2) **La température :** Il est important de maintenir une température constante pendant la fermentation. En effet, les cellules de levures sont sensibles aux excès et aux écarts de température (voir illustration).

LEVURES ET TEMPÉRATURES



3) **Stérilisation de l'équipement :** Vous assurer que les ustensiles et autres accessoires sont nettoyés avant usage. Utiliser un détergent spécialisé à base de chlore ou autre pour nettoyer et aseptiser. Nous suggérons la préparation d'une solution aseptisante dans une cuve dans laquelle les instruments les plus fréquemment employés, p.e. la pipette, le densimètre, l'éprouvette, la cuillère de brassage et le thermomètre peuvent être laissés à tremper. Ne pas oublier de les rincer soigneusement avant l'usage lorsque requis.



4) **Le soutirage :** Le soutirage du liquide, que ce soit pour le transférer de la cuve primaire à la tourie ou pour la mise en bouteille, permet parfois l'introduction d'air dans le vin, ce qui risque de causer l'oxydation. Pour minimiser ce risque, suivre les deux règles ci-dessous :

- Éviter le laisser tomber le vin en jet lorsque vous le soutirez. Toujours laisser l'extrémité du tube flexible sous le niveau du liquide.
- Toujours vous assurer que le bouchon et la bonde hydraulique sont bien attachés au goulot de la tourie et que le niveau d'eau ou de sulfite dans la bonde est toujours adéquat.

5) **Une eau de bonne qualité :** Nous vous recommandons de toujours vous assurer d'employer une eau de bonne qualité (de préférence distillée ou purifiée par osmose).



6) **De bons bouchons :** N'exigez que les meilleurs bouchons pour boucher vos bouteilles de vin. Des bouchons de bonne qualité protègent le vin de l'oxydation. Ces derniers doivent être suffisamment longs (1 3/4" ou 4 cm) et d'une texture pleine, sans fissures. L'emploi de liège naturel est habituellement préférable si l'on souhaite laisser le vin vieillir. Informez-vous auprès de votre marchand au sujet des différentes qualités de bouchons.

