

# **Guide de la vinification pour débutants – Partie 1 – Nettoyage, Stérilisation; Température**

## **Transformation du produit**

Lorsqu'un agriculteur utilise une éponge ou un chiffon propre pour que toutes les parties du seau entrent en contact avec un récipient propre, envelopper le récipient pour obtenir des bonnes températures et utiliser un plateau chauffant pour contrôler les températures. Enfin, utiliser un chronomètre pour chronométrer les températures.