

Guide de la vinification pour débutants – Partie 2 – Fabrication; Fermentation

Transformation du vin

Lorsque vous vérifiez la température et mélangez la solution/le vin à l'aide d'une cuillère à mélange, maintenez la température à 22 degrés centigrades et placez le seau de mélange sur une surface plane, mélangez et mesurez à nouveau les températures.

De même, remuez le seau toutes les 24 heures et mettez-le à l'extérieur ou à l'intérieur pour augmenter ou abaisser les températures pendant une heure et ajoutez un ingrédient le plus tôt possible pour le vin sec ou à la fin pour le vin doux.

Mesurez l'épaisseur du vin à l'aide d'un hydromètre, ajoutez la levure traitée et remuez. Enfin, couvrir le seau avec un couvercle.