Recette de vin no.1

Vin de pomme

- Gracieuseté de Chantal (La Fabrique du Vin)

La Fabrique du Vin

279 rue Saint-Jean, Québec (Qc) G1R 1N8
tél / fax : 418-525-4834
info@fabriqueduvin.com

Ingrédients

15 kg de pommes
20 litres d'eau
5 kg de sucre
10 tablettes Campden
25 ml de nourriture à levure
75 ml de mélange acide
7 ml de tanin
Levure Lalvin
Acide ascorbique (facultatif)

Volume brassé
23 litres

Densité de départ
environ 1,080

Densité finale
environ 0,993

Préparation

Dissoudre le sucre dans 4 litres d'eau bouillante.
Ajouter 16 litres d'eau froide.
Laver et briser les pommes en petits morceaux et mettre en cuve.
Ajouter tous les autres ingrédients sauf la levure et l'acide ascorbique.

Le lendemain, lorsque le température est entre 18℃ e t 25℃, ajouter la levure.
Couvrir d'une feuille de plastique attachée avec un élastique.

Brasser une fois par jour pendant 4-5 jours.

Lorsque la densité est à 1,010, soutirer en tourie et presser les pommes.
Fixer la bonde hydraulique.

Soutirer après 3 semaines et ajouter 3 ml d'acide ascorbique pour préserver le bouquet et la couleur.

Soutirer de nouveau après un 1 mois.

Lorsque le vin est clair et dépourvu de gaz carbonique, filtrer et embouteiller.
On peut alors ajouter de nouveau 3 ml d'acide ascorbique si on pense laisser vieillir le vin plus d'un an.

Notes :