

LES VINS DE FRUITS

La législation

Aucune formalité vis à vis des douanes et accises pour autant

- fabrication par un particulier pour lui-même et sa famille dans des récipients de moins de 100 L
- degré alcoolique inférieur à 15° G.L.
- pas de boissons mousseuses de pression supérieure à 2 atmosphères.
- fabrication à partir de fruits, sucs, jus autres que le raisin

Débites occasionnels (pas plus de 10 fois par an) de boissons fermentées: possibilité à l'occasion d'évènements passagers mais il y a un formulaire à demander à aux recettes des douanes et accises.

Les produits nécessaires

-les fruits choisis bien mûrs et propres

On peut se baser sur le tableau ci-joint pour déterminer les taux de sucre, acides et tanins mais les étés varient beaucoup dans nos contrées et les différentes teneurs varient en fonction de l'ensoleillement, de la température et de la pluviosité.

- le sucre ou le miel pour augmenter la teneur potentielle en alcool
- les sels nourriciers magnésium, phosphore et matières azotées
- les levures choisies en fonction du vin désiré
- l'anti pectine ou pectolase
- le tanin œnologique

Le matériel nécessaire

- une bouteille d'un litre à large goulot pour le pied de cuve
- deux touries (pour la facilité à large goulot)
- un barboteur mis sur un bouchon de liège ou de caoutchouc au diamètre du goulot de la tourie ce qui permet au CO2 de s'échapper mais empêche l'air de pénétrer.
- un tuyau plastic de 2m ou mieux un transvaseur avec trou anti-lie
- un broyeur (robot ménager pour petite quantité)
- une presse ou une étamine pour petite quantité
- un densitomètre et une éprouvette pour connaître la quantité de sucre contenu par litre de moût ainsi le degré alcoolique potentiel du vin ainsi que la fin de la fermentation. On pourra calculer la quantité de sucre à ajouter pour obtenir le degré alcoolique désiré, 11° nécessaire pour la conservation.
- un vinomètre pour contrôler la teneur en alcool de votre vin. ! le sucre fausse la lecture.
- un acidomètre pour déterminer l'acidité du moût et les corrections à y apporter

Après lavage, tout le matériel sera désinfecté, par rinçage à l'eau bien chaude (boiler à 60°) soit au metabisulfite (I gr par litre d'eau, laisser agir et bien agiter les touries, puis laisser bien égoutter)

Le sucre

Fructose ou glucose, les sucres fermentescibles sont plus concentrés au fur et à mesure de la maturité des fruits. Les sucres non fermentescibles sont invertis en milieu acide, le sucre blanc ou de canne convient donc très bien!

Pour obtenir un degré d'alcool, il faut soit dissoudre dans un litre d'eau 17 gr. de sucre ou 22 gr de miel, soit 19 gr de sucre ou 26 gr de miel à ajouter à un litre d'eau

Tableau des présences en sucre et miel

Densité à 20°	Degré alcool potentiel	sucre gr/l	Miel gr/l
1,000	0	4	5
1,010	1,7	30	39
1,020	3,3	57	74
1,030	4,9	83	108
1,040	6,5	110	143
1,050	8,0	136	177
1,060	9,6	163	211
1,070	11,2	189	245
1,080	12,8	215	280
1,090	14,4	242	315
1,100	16,0	268	347
1,110	17,5	295	382
1,120	19,1	321	415
1,130	20,7	348	450
1,140	22,2	374	484
1,150	23,8	401	519
1,160	25,5	427	553

Si la densité de votre solution de fruits ou de miel (lavage d'opercules par ex.) est de 1,040 et que vous désirez obtenir un vin titrant 10 ° d'alcool, il faudra rajouter

170 gr -110 gr présent = 60 gr de sucre par litre

220 gr -143 gr présent = 73 gr de miel au litre

!! Il faudra apporter une correction en fonction de l'acidité (voir plus loin)

Le miel le plus neutre convient le mieux pour faire un bon hydromel, soit du miel d'acacia, de trèfle, de fruitiers. Les miels de bruyère ou de châtaignier ne sont pas assez fins pour donner des crus délicats.

Le lavage des opercules doit se faire à froid pour ne pas faire fondre la cire et disséminer le pollen qui s'y trouverait. A 30° max., laissez en contact 48 heures en remuant fréquemment, ensuite filtrer, mesurer la densité à 20° et additionner de la quantité de miel nécessaire au degré d'alcool désiré. Ensuite on stérilisera par pasteurisation à 50° pendant 15 minutes ou par sulfitage (1 gr de metabisulfite par 10 l de moût)

Les acides

Dans la nature, on retrouve de l'acidité dans la plupart des matières vivantes, les fruits perdent leur acidité et gagnent des sucres à maturité complète.

Le milieu où vivent les levures doit être suffisamment acide, parfois il l'est trop avec certains fruits comme la rhubarbe, parfois il l'est trop peu comme dans le miel dilué à l'eau.

Les acides donnent au vin sa fraîcheur et compense les éléments moelleux. Trop acide il est vert ou âcre, trop peu acide le vin est mou ou lourd.

Différents acides se retrouvent dans la nature:

Acide tartrique: surtout dans les raisins le plus fort et le plus résistant aux bactéries

Acide malique : dans les pommes et dans tous les végétaux

Acide fragile qui disparaît par action des bactéries durant la fermentation secondaire dite malolactique pour laisser de l'ac. lactique

Acide citrique: dans tous les agrumes et dans les petits fruits rouges (cassis, groseilles...) goût fort et aigu mais subit également la fermentation lactique

Acide lactique: dérivé du lait et de la fermentation malolactique
retrouvé en fin de fermentation dans tous les vins

Acide oxalique : Acide contenu dans la rhubarbe (partie verte des tiges à éliminer) et dans l'oseille
on peut l'éliminer par précipitation au carbonate de calcium ou avec des coquilles d'oeufs.

! Acide acétique: vinaigre!!

Acide volatil (présent dans l'air) provient de l'action des bactéries acétiques en présence d'air sur une solution faiblement alcoolique - 8° d'alcool.

Pour mesurer l'acidité, on utilisera un acidomètre.

Dans l'éprouvette graduée, on mettra du jus de fruits jusqu'au O. On ajoutera ensuite le réactif jusqu'au virage au bleu du liquide qui sera continuellement agité. On lira le degré d'acidité du vin directement sur les graduations.

Si le vin est trop coloré et empêche la lecture, le diluer préalablement de moitié ou plus d'eau de pluie.

Pour diminuer l'acidité d'un jus qui va servir à faire un vin on peut

-mélanger différents jus de fruits (bigarreaux + cerises du nord)
(Pommes de diverses espèces)
(Pommes et poires)

-neutraliser au carbonate de calcium (15gr/l)=coquilles d'œufs

-ajouter de l'eau = diluer le goût

Pour augmenter l'acidité, on peut mélanger les différents jus ou ajouter de l'acide tartrique 5 gr/ 10 litres de moût ou de l'acide lactique.

Par la croix de st-André, on calcule le volume des différents jus dont on connaît l'acidité soit un jus de cerise du nord à 16 gr/l d'acidité, et un jus de bigarreaux à 5 gr/l, et l'on veut obtenir un vin de cerises titrant 8 gr/l

Cerise du nord	16	8-5	= 3 litres de jus cerise du N
	8		
Bigarreaux	5	16-8	= 8 litres de jus bigarreaux

Total 11 litres de jus

Les levures

Les levures sont des champignons microscopiques présents à l'époque de maturité sur les fruits, mais il en existe sur les fromages, dans les bières, Il y en a des multitudes, pour transformer des multiples matières.

Mais pour la fermentation alcoolique, les levures sont indispensables mais pas n'importe quelle levure. Laisser faire la nature dans la fermentation alcoolique, dans une région qui n'est pas viticole, où la concentration en bonne levure n'est pas idéale, est un risque !

Voir tout son "travail" transformer en vinaigre, c'est trop imbuvable!

Diverses levures travaillent à des températures et pour des degrés alcooliques différents.

En choisissant des levures sélectionnées, on pourra choisir la température de fermentation et le degré alcoolique du produit fabriqué.

vous souhaitez	vin à 10°	vin à 12°	vin à 14 ou 16°
vin sec	L.Rhin	L.Bourgogne	
	L.Bordeaux		
vin doux	L.Moselle	L.Bordeaux	
vin de dessert			L. Sauternes

L. Espagne ou Hongrie

L. Bayanus

Les levures se reproduisent rapidement au contact de l'air, sans produire d'alcool, en milieu acide et entre 20 et 25°. A basse t°, elles sont endormies et à 35° elles meurent. Sans air, elles puisent leur oxygène dans les sucres qu'elles transforment en alcool éthylique ou éthanol et en gaz carbonique qui s'échappe par le barboteur.

$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5OH + 2 CO_2$

Les sels nourriciers

Tout comme les végétaux au potager ont besoin d'oligo-éléments et de substances minérales, les levures ont besoin de potasse, magnésie, sels phosphoriques et ammoniacaux, et vitamines B et C.

Dans le raisin, les fruits rouges il y a tout le nécessaire mais dans les pommes et les poires, il manque de substances azotées et d'acidité. Le miel manque de tout car il est pauvre en minéraux et oligo-éléments.

Il existe, dans le commerce des complexes de sels nourriciers tout prêt pour l'usage œnologique. Il en faut 5 gr/10 l de moût.

Le tanin

Présent dans le raisin et dans les groseilles, framboises, fraises, coings, mûres et le sureau, il joue un rôle important dans la charpente du vin, est utile lors de la clarification et apporte une meilleure conservation du vin en cave.

Teneur en tanin pour les vins de pays 7 à 9 ° alcool = 1,5 g/10 l

vins de cave 10 à 12° = 2,5 g/10 l

vins de desserts 13 à 15° = 3,5 g/10 l

La pectine et anti pectine

Présente dans tous les fruits, la pectine est nécessaire pour faire prendre les confitures. Mais pour extraire un maximum de jus du fruit, elle constitue un handicap. Dans les fruits un enzyme anti pectine la détruit mais les quantités sont trop faibles pour agir rapidement, sans détérioration des arômes. Il faut donc en ajouter 5 g par 10 kg de broyat quelques heures avant le pressurage.

Le pied de cuve

Pour bien démarrer une fermentation alcoolique, on met les levures en milieu favorable pour les multiplier rapidement. Un jour ou deux avant la mise en fermentation de notre jus de fruits, les levures seront diluées dans un récipient d'un litre à large goulot à 1/2 litre de jus de fruit pasteurisé (3 minutes à 50° puis refroidis à 20°!) ou acheté dans le commerce

On y ajoute une pincée de sels nourriciers, 2 cuillères à café de sucre et on dépose un tampon d'ouate sur le goulot.

Pour l'hydromel on dissout 100 gr de miel dans 1 l d'eau ou mieux de jus de fruits riche en tanin, sels nutritifs, comme les fraises, cassis ou groseilles et l'on porte à 50° pendant 5 minutes afin de détruire toutes les levures et pollen présents dans ce moût, écumer si nécessaire et laisser refroidir à 20°

Ajouter une pincée de sels nourriciers, le jus d'un citron à l'eau miellée (inutile si on a pris du jus de fruits) et le contenu d'un sachet de levure. Bien agiter.

A 22-24°, agiter votre pied de cuve souvent pour y incorporer l'air favorisant la multiplication des levures

!!!! EN RESUME !!!!

17 g de sucre dissout dans 1l de liquide donne après fermentation, 8 g d'alcool ou 10 cc soit 1° d'alcool/l.

-! à la température 20 à 25°

-! aux variations de température entre les divers liquides

-! 6 à 10 g/l d'acidité nécessaire

-! Besoin de sels nourriciers (comme NPK au jardin)

-! Quantité de sucre trop élevée empêche la fermentation 160g/L max

!!!Les bactéries du vinaigre travaillent en présence de l'air qui est donc l'ennemi du vin.

SCHEMA GENERAL DE VINIFICATION

Cueillette des fruits mûrs

*

Préparation du pied de cuve

*

Lavage

Décongélation ou broyage

*

Pressurage pour les pommes

*

Premier soutirage

*

à 20°, mise en fermentation alcoolique pour les fruits dégelés

+ Pied de cuve

*

Fin de fermentation

2ème soutirage

*

Mise au frais pour clarification

"3ème soutirage

*

Si nécessaire clarifier au blanc d'œuf

*

Embouteillage

Dégustation

LES DIFFERENTES VINIFICATIONS

1. EN BLANC

Les fruits, lavés si nécessaire (ramassage sur un pré occupé par le bétail ou fruits pulvérisés) sont broyés pour augmenter le rendement en jus, soit au robot ménager pour des quantités limitées ou au broyeur pour des quantités plus importantes. Les rendements ne dépassent rarement les 50% soit pour 100 Kg de fruits broyés on obtient environ 50 litres de jus.

Après quelques heures de repos à l'air libre, période durant laquelle l'anti pectine présente ou rajoutée détruira la pectine contenue dans les fruits, le jus appelé moût sera obtenu par pression. Cette opération se fera dans une étamine, ou dans un pressoir suivant les quantités mises en œuvre.

Pour les raisins, le jus ainsi récolté sera incolore, même pour les raisins foncés.

2. EN ROUGE

Tous les pigments des fruits sont contenus dans la peau des fruits. En laissant macérer le broyat, durant quelques jours et même durant toute la fermentation alcoolique, on extrait tous les éléments colorants et tanniques de la peau. !!!

Cette macération doit se faire à l'abri de l'air.

On a ainsi un rendement plus élevé en jus, une extraction plus grande des colorants et extraits, une fermentation plus rapide et une maturation plus rapide du vin.

3. EN MACERATION CARBONIQUE POUR LES FRUITS : cerises, framboises, groseilles rouges et mures

Pour information, les vins "primeurs" sont obtenus par cette méthode, macération sous atmosphère de gaz carbonique des fruits entiers mais souvent égrappés (retrait des rafles) durant 3 à 5 jours à environ 30°C. Puis la vinification se poursuit rapidement.

Les vins primeurs de raisin peuvent ainsi être mis sur le marché vers le 20 novembre, soit environ 7 semaines après les vendanges, mais sont à boire jeunes, la conservation n'étant pas garantie!

Pour les fruits du jardin, rajouter 1/3 du sucre lors de la macération, laisser fermenter 5 à 8 jours, dès que la fermentation se calme, retirer les fruits (laisser égoutter !) et rajouter 1/3 du sucre et poursuivre la fermentation avec le barboteur pour éviter l'air ! Ajuster le volume avec de l'eau selon la quantité de fruits de départ mais attention, il y a encore 1/3 de sucre à rajouter !

Cette recette permet d'avoir des arômes particulièrement agréables !

4. EN EFFERVESCENT

La loi nous interdit de faire des vins effervescents dont la pression des "bulles" dépasse 2 atmosphères mais une cuillère à café de sucre de canne (7 gr) ou un petit verre de sirop de fleurs de sureau ajouté au vin blanc ou rosé, au moment de la mise en bouteille ajoutera un air de fête, trois à six mois plus tard, lors de nos dégustations.

!!La bouteille de verre renforcé type champagne et son muselage (bouchon attaché par une ferrure) sont indispensables, la pression du gaz carbonique dégagé par cette nouvelle fermentation ferait exploser les bouteilles avant d'avoir pu les déguster!!

Un dépôt de levures est normal au fond de ces bouteilles, seul un dégorgement pourrait l'éliminer.

PREPARATION DU MOÛT

Les fruits lavés seront broyés à la râpe de ménage pour les petites quantités, au broyeur pour les grandes quantités. On peut apporter ses pommes chez certains marchands qui loueront leurs services! Pour les fruits plus mous tels que groseilles, cerises, mûres etc., on peut les congeler en masse, et ainsi attendre d'avoir une quantité suffisante de fruits même si le mûrissement est échelonné, au dégel les fruits rendront facilement leur jus.

Les fruits broyés seront laissés à macérer quelques heures en présence d'anti pectine (5 g/10 kg) pour augmenter les rendements de pressage, les quantités de tanins, de minéraux de vitamines présents et pour améliorer la couleur.

On presse les fruits pour en extraire le jus, au pressoir, ou à l'étamine pour les petites quantités.

Le jus recueilli, est mesuré, en litre, en densité et en acidité. Il est placé en tourie. Le lendemain, la lie sera éliminée par soutirage dans la seconde tourie.

Ce soutirage sera le plus important car le dépôt peut donner du "goût peu agréable" durant toute la fermentation.

On peut à ce moment désinfecter le moût par adjonction de 1 gr de metabisulfite /10 L

Si l'on veut faire un vin titrant 12°, il faudra un jus contenant 204g/l de sucre. Il y a une correction à apporter à ce chiffre en fonction de l'acidité des fruits mis en œuvre

si le jus a moins de 6 gr /l d'acidité on retirera 20 g/l de sucre soit 184 g/l

si le jus a de 6 à 10 g/l d'acidité, on retirera 25g/l de sucre soit 179 g/l

si le jus a plus de 10 g/l d'acidité, on retirera 30 g/l de sucre soit 174 g/l

Si le jus de fruits contient 100 g/l de sucre

il faudra donc rajouter 204-75 (100-25 g/l en fonction de l'acidité) = 130 g/l

La moitié du sucre dissout dans un litre ou deux de moût, sera ajouté car une concentration supérieure à 160 g/l empêchera une bonne fermentation. La seconde partie du sucre sera ajoutée lorsque le dégagement de gaz carbonique diminuera.

La tourie ne sera pas remplie complètement car la fermentation va provoquer un dégagement de gaz carbonique et un "chapeau" va monter, c'est la fermentation tumultueuse.

Le lendemain, la tourie sera amenée à une température de 20° min. dans la pièce où se déroulera la fermentation.

Pour le cidre (vin de pommes) la t° sera limitée à 17 à 18 ° afin de garder un maximum de parfum.

Le pied de cuve sera rajouté.

Après quelques jours, il faut mettre un barboteur sur le goulot pour empêcher les impuretés et les ferments indésirables d'y pénétrer. Le barboteur sera régulièrement rincé et toujours pourvu d'eau.

Après 15 jours, lorsque la fermentation tumultueuse est terminée, le dégagement de gaz va diminuer et il sera temps de rajouter la seconde partie de sucre si nécessaire. La tourie sera alors remplie complètement avec du jus qui a été conservé au congélateur ou avec du vin de l'année précédente.

Après deux à trois mois, la fermentation se termine, il n'y a plus de dégagement au barboteur. On prendra la densité du vin qui doit approcher 1,010 et sans tarder et sans agiter le vin, on soutirera pour éliminer la lie et vérifier la limpidité de notre nectar!

Une baisse de la température aidera à la clarification, et un troisième soutirage sera nécessaire. Parfois le vin n'est pas limpide, on clarifiera alors au blanc d'œuf, légèrement battu dans un peu de vin et ajouté à la tourie. Quand le vin est bien brillant (cela prend parfois du temps), on le mettra en bouteilles et on pourra le déguster ou le laisser vieillir si l'on a de la patience!

Toujours veiller à l'absence d'air (barboteur avec de l'eau et remplissage complet de la tourie = OUILLAGE)

Pour l'hydromel, il faut pasteuriser le moût (quelques minutes à 50°) pour éliminer le risque de mauvaise fermentation ou on peut le sulfiter, par dilution de 1,5 gr de metabisulfite dans 10 l de moût la veille de l'addition du pied de cuve.

La fermentation se fera à 20° maximum, pour garder tous les arômes du miel.

Si c'est un hydromel liquoreux que vous désirez, il vous faudra beaucoup de patience car au plus la concentration en sucre augmente, au plus la fermentation est longue.

Pour faire des vins liquoreux, nous utilisons des levures de Sauternes, et le vin titre 22° d'alcool potentiel

soit 375 g/l de sucre à ajouter en deux fois, le vin fini aura 15 à 16 ° d'alcool,

les levures sont tuées par l'alcool, et pour le plaisir et le goût

il restera 110 g/l de sucre qui feront le liquoreux!!

Pour votre facilité, vous noterez toutes vos expériences car sans notes, on oublie et on ne peut améliorer ses recettes.

Confrérie des vins de fruits

BROUWLAND

B- 3581 BEVERLO-BERINGEN

www.vindefruits.com

<http://www.brouwland.com/fr/>

A votre disposition pour des renseignements supplémentaires

Bonne réussite et joyeuses dégustations!!!

Eliane KEPPENS

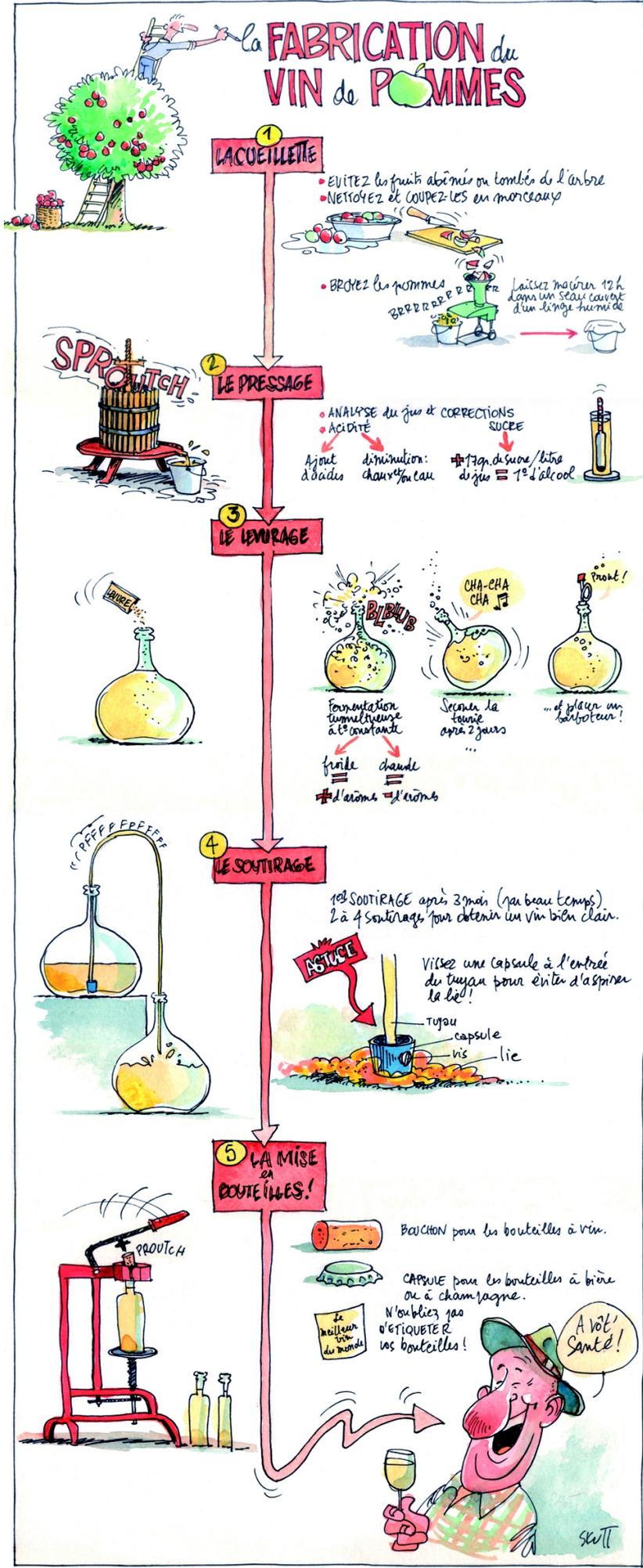
tel 02/395.66.97

BIBLIOGRAPHIE

Léon Bouché à Angreau, président de la Gilde des amateurs des vins

Alain Caillas * Les hydromels de grands crus

la FABRICATION du VIN de POMMES



RECETTES

VIN DE DESSERT DE RHUBARBE

10 kg de rhubarbe, éliminer le pied des tiges pour l'acide oxalique (décalcifiant), laver et couper en tronçons de 3 cm, congeler en masse. Dégeler et extraire le jus dans une étamine, soit 8 litres de jus

Dissoudre 4 kg de sucre dans 10l d'eau, et les ajouter au jus dans la tourie de 25 L

Faire un pied de cuve (0,5 l de jus d'orange pasteurisé du commerce + 1 sachet de levures de Sauternes + 1 pincée de sels nourriciers + 2 cac de sucre, 48 h. à 22°)

Ajouter le pied de cuve. Quand la fermentation diminue, compléter avec 4 kg de sucre dissout dans 7 litres d'eau.

A la fin de fermentation, (plus de dégagement de gaz carbonique) soutirer, diminuer la température, 2^{ème} soutirage, clarification si nécessaire, 3^{ème} soutirage et mise en bouteilles.

Ce vin est délicieux, vieilli très bien, titre 15° d'alcool et contient encore 75 g/l de sucre.

VINS DE DESSERT MURES ET COINGS

2 kg de coings épluchés et épépinés sont cuits 30 minutes pour obtenir une pulpe qui est lavée à l'eau de source.

12,5 litres de mûres sont dégelés et le jus est recueilli et les fruits sont encore lavés à l'eau de source.

Les 2 jus sont rassemblés en tourie de 34l, additionné de 10 gr de anti pectine (4 cac. et soutiré une première fois le lendemain.

Pendant ce temps, le pied de cuve est préparé (0,5 l de jus de raisin pasteurisé du commerce + 1 pincée de sels nourriciers + 2 C. à C. de sucre + 1 sachet de levures Sauternes)

Le jus titre 45 g/l de sucre et une acidité de 3g/l

On veut faire un vin liquoreux 22° d'alcool (15° + 7° sous forme de sucre) soit 22 x 17G de sucre = 375 g/l -45 g déjà présent et +20 g pour l'acidité soit à ajouter 350 g/l x 34 l = 12,5 kg de sucre à rajouter en 3 fois.

On peut ajuster l'acidité en ajoutant 50 ml d'acide lactique = acidité 6g/l.

En 2 mois, la fermentation est terminée, 2^{ème} soutirage, refroidissement, 3^{ème} soutirage, le vin est très brillant et la mise en bouteille sera faite

VIN DE POMMES Facile

PREAMBULE :

La recette qui suit est conçue pour être réalisée sans matériel onéreux: broyeur, pressoir, etc... Elle est proposée pour

10 litres de vin, au-delà de ce volume un matériel plus perfectionné est souvent nécessaire. Elle permet de s'initier aux vins de fruits en limitant le matériel au strict nécessaire. Celui-ci est chaque fois indiqué dans la recette.

Même celui qui ne tente qu'une fois l'expérience réalisera un vin qui ne reviendra pas à 2,5 € la bouteille, prix du matériel de base inclus, pour peu qu'il utilise ses propres fruits.

Ce prix diminuera bien sûr d'autant plus qu'il réutilisera ce matériel par la suite, ce qu'il ne manquera pas de faire au vu de ses résultats.

VIN DE POMME DE DESSERT

! Ingrédients pour 10 litres:

Pommes: 15 à 20 kg, ce qui fera +-8,5L de jus (le rendement sans gros matériel ne dépasse que rarement 50%)

Sucre : 2 kg

Levure: Race: "haut Sauterne"

Sulfite: 1 gr. ou 2 pastilles

Fermenter à 20°- 25°C

! Matériel nécessaire

2 dames-jeannes ou touries: 15L et 10 L

1 bouchon perforé ou un capuchon plastique pour fermer la tourie. "

1 barboteur

1 tuyau souple en plastique de 2 m pour les soutirages,

éventuellement 1 broyeur et pressoir

!

Préparation

La difficulté des pommes, c'est l'obtention du jus qui nécessite que celles-ci soient finement broyées. Pour de petites quantités (20 kg), un maillet de bois ou un robot ménager peuvent faire l'affaire. De plus grandes quantités impliquent un appareillage plus sophistiqué.

- ! 1er jour: Laver les pommes. Les broyer et verser ce broyat dans un récipient alimentaire.
Ajouter éventuellement un peu d'eau pour que le liquide affleure les pulpes. Préparer le pied de cuve
- ! 2e jour: Récolter le jus à l'aide d'un pressoir si possible, sinon au travers d'une étamine. Verser ce jus dans une tourie de 15 litres, qui sera remplie aux 2/3.
Réserver 5 litres de jus et y dissoudre le sucre, les sels nutritifs et le sulfite
Ajouter les levures (+ eau). Placer capuchon et barboteur sur la tourie
- ! 3e -4e jour : La fermentation alcoolique débute et doit être vive au plus tard le 5e jour.
Cette fermentation tumultueuse dure environ 2 mois. Elle est terminée lorsqu'il n'y a plus de mousse (même légère) à la surface du vin.
- ! 1 à 2 mois: Dès que la fermentation tumultueuse est terminée le vin doit être soutiré dans une tourie de 10 litres, la remplir à ras bord (ajouter de l'eau si nécessaire)Soutirage

La tourie est fermée à l'aide d'un barboteur et placée en cave fraîche (15° C). Il faut encore soutirer 3 à 4 fois ce vin. Pour le mettre en bouteilles, il doit être bien clair (2e soutirage: avant les grands froids de l'hiver , 3e soutirage: fin de l'hiver (mars)

Ce vin blanc doux, peu parfumé, accompagne agréablement gâteaux ou foie gras.

Une poignée de fleurs de sureau lui donnera une note de muscat

Divin nectar, douce ambrosie
Viens charmer, consoler nos jours
Donne à notre âme réjouie
L'ivresse des chastes amours

(Ganymède)
Grand échanton de l'Olympe

Les hydromels sont souvent difficiles à fermenter, et à clarifier.

On peut remédier facilement à ces inconvénients en faisant des mélanges de fruits et miels, les fruits (groseilles, mûres, cassis) apportant l'acidité et les substances minérales et azotées manquant au miel.

Il est toujours avantageux d'employer une dose de levures supérieure à la normale. On en retire une fermentation plus active, plus rapide et davantage de bouquet!

Le pied de cuve doit donc être soigneusement préparé 48 h au moins avant l'ensemencement du moût.

Recettes hydromel moelleux

Toujours établir une fiche de fermentation

Hydromel à 16 ° d'alcool et moelleux (120gr/l miel non fermenté)

Pour 10 l

4400gr de miel de printemps,

Soit 22° x20g par litre

Fermentation à 20°

Faire chauffer 8l d'eau à 80°, y ajouter 1,5 kg de miel laisser 10 minutes à 80°

Laisser revenir à 20°

Dans 1l de ce mélange ajouter 1 sachet de levures sélectionnée (Sauternes)

Après 48h ou 72h, le pied de cuve est bien activé (mini bulles en surface qui crépitent)

Le rajouter au 8 l du départ, mettre le barboteur et laisser travailler

Après " un certain temps" le dégagement gazeux diminue !

Prélevez 1 l de la tourie, le chauffer à 80° y ajouter 1,5 kg de miel, laisser 10 min à T°, puis refroidir

Le lendemain ajouter ce litre à la tourie, la fermentation va reprendre,

Après " un certain temps" le dégagement gazeux diminue !

Prélevez 1 l de la tourie, le chauffer à 80° y ajouter 1,4 kg de miel, laisser 10 min à T°, puis refroidir

Le lendemain ajouter ce litre à la tourie

Laisser la tourie à 20° encore 1 mois ou 2

Décanter le contenu de la tourie, et mettre au frais

Décanter 2 à 3 fois à un mois d'intervalle

Quand le liquide est parfaitement limpide, mettre en bouteille

Bonne dégustation!!

Recette d'hydromel aux mûres

3 kg de mûres, dégelé puis centrifugé

Le jus + 3 Cac de pectolase ou anti pectine repos 24 h et soutirage

4 kg de miel dans 5l d'eau pasteurisé 10 minutes à 50°

Pied de cuve: 1/2l de jus de raisin pasteurisé du commerce

1 sachet de levures Sauternes

1 Cac sels nourriciers

2 Cac sucre

à 20° durant 48 H.

On mélange le jus au miel puis le pied de cuve, placé le tout en tourie de 10 litres à 20°. On mesure l'acidité = 6 gr/l d'acidité. (La densité est de 1,120 soit 19°d'alcool potentiel.

Un mois plus tard, la fermentation est terminée et la teneur en alcool est d'environ 15°

Sans aucune difficulté, après 3 soutirages, l'hydromel est mis en bouteille.

**17 g de sucre dissous dans 1l de liquide donne après fermentation , 8 g d'alcool ou
10 cc soit 1° d'alcool/l.**

-! à la température 20 à 25°

-! aux variations de température entre les divers liquides

-! 6 à 10 g/l d'acidité nécessaire

-! Quantité de sucre trop élevée empêche la fermentation 160g/L max

!!! L'ennemi du vin c'est l'air ! Toujours à l'abri de l'air (barboteur !)

Les bactéries aérobies en font du vinaigre
