



WINEMAKER SCHOOL

LISTE DE VÉRIFICATION - ÉQUIPEMENT DE DÉPART

- Cuve de fermentation primaire** - Cuve de plastique de grade alimentaire et couvercle d'une capacité supérieure d'au moins 18 litres (5 gallons) que la capacité requise pour votre trousse de vinification. Ceci laissera suffisamment d'espace pour éviter que la formation de bulles et de mousse lors de la fermentation ne crée un débordement de liquide.
- Tourie** - Contenant de verre ou de plastique muni d'un goulot étroit. Une trousse de vinification typique requiert une tourie de 23 litres (6 gallons).
- Thermomètre** - Utilisé pour contrôler la température au cours du processus de vinification.
- Bonde hydraulique** - Conçue pour prévenir que les bactéries et l'oxygène pénètrent dans votre vin tout en laissant échapper le dioxyde de carbone produit.
- Bouchon perforé** - Maintient en place la bonde hydraulique (c.-à-d. un bouchon muni d'un trou).
- Cuillère de brassage ou spatule** - Un outil de brassage en plastique de grade alimentaire conçu spécifiquement pour la vinification et suffisamment long pour rejoindre le fond de la cuve de fermentation primaire.
- Voleur à vin** - Utilisé pour prélever des échantillons dans la cuve de fermentation primaire et la tourie.
- Densimètre** - Instrument utilisé pour mesurer la quantité de sucre présente à l'aide de la gravité spécifique (G.S.) afin de contrôler la progression de la fermentation.
- Tige de dégazage (optionnelle, mais recommandée)** - Un outil servant à retirer le dioxyde de carbone du vin. Il s'agit de la façon la plus rapide et la plus facile de dégazer le vin. Se fixe au bout d'une perceuse électrique.
- Siphon et tube de soutirage** - Utilisés pour transférer le vin d'un contenant à l'autre tout en ne soutirant pas les sédiments.
- Bouchon plein** - S'ajuste sur la tourie afin de prévenir l'oxydation et la présence de contaminants dans le vin. Utilisé uniquement après que le vin ait été dégazé.
- Remplisseuse à bouteille** - Équipement permettant de transférer un liquide une fois inséré dans une bouteille et qui arrête le débit du liquide dès qu'il est retiré de la bouteille.
- Bouteilles** - Les trousse de vinification habituelles qui produisent 23 litres (6 gallons) de vin nécessiteront environ 30 bouteilles de format 750 ml.
- Bouchons** - Utilisez toujours de nouveaux bouchons pour une fermeture adéquate.
- Étiquettes** - Sont parfois incluses dans la trousse, mais peuvent également être