

Vin de Bleuet

Ingrédients pour une tourie de 23 litres ou 5 gallons

15 livres de bleuet bien mûr
10 à 13 livres de sucre (densité 1090)
5 comprimés de camden
Enzyme pectinasse selon la recette
Antioxydant selon la recette
2 cannes de jus de raisin welch rouge ou 1 gros sac de raisins Sultana pâle (500 gr.)
Sorbate de potassium selon la recette
1 levure
Nourriture de levure selon la recette
15 c. à thé de mélange acide à vin rouge

Recette

Amenez 4 gallons d'eau à ébullition et incorporez le sucre (11 livres pour commencer)
Broyez les bleuets dans la cuve primaire (moi je les passent au hache viande).
Versez l'eau et le sucre sur les bleuets.
Ajoutez les raisins ou le jus.
Ajoutez l'enzyme pectinasse selon la recette.
15 c. à thé de mélange acide pour vin rouge.
5 comprimés de camden.
Ajoutez la nourriture de levure selon la recette.
Brassez vigoureusement le tout. Vérifiez la densité, elle devrait se situer à 1090 ajustez le sucre en conséquence.

Ici il faut savoir juger. Plus la récolte de bleuet est sucrée moins la recette demande de sucre. Il est toujours préférable de pouvoir ajouter du sucre que d'essayer d'en enlever. Alors attention ne sucrez pas trop. Soyez patient et vérifiez votre densité. Il est même préférable de laisser reposer le mélange de 12 à 24 heures afin que tout le sucre puisse sortir du fruit ainsi votre lecture sera plus précise pour vos derniers ajustements.
Vérifiez la température, attendre qu'elle atteigne entre 22 et 25⁰C avant de mettre la levure.
Laissez fermenter 5 à 9 jours ou jusqu'à la densité soit G.S. 1.030

Filtrez et transférez dans une tourie
Attendez 3 semaines et transférez de nouveau
Vérifiez la densité 995 ou moins
Transférez de nouveau dans 3 mois
Si le vin est clair attendre un mois et embouteillez

On peut sucrer au goût. (Pour fabriquer un bon sirop faire bouillir 2 tasses de sucre pour une tasse d'eau
Attention si sucré ajoutez du sorbate de potassium selon la recette pour éviter une refermentation.
Il est bon de rajouter à l'embouteillage de la vitamine C ou antioxydant pour préserver la couleur.
Bonne dégustation et n'oubliez pas que la patience mène à des résultats extraordinaires. Attendez 1, 2 ou 3 ans et vous verrez une différence marquante entre chaque bouteille.