

Vin de Cerise

Ingrédients pour une tourie de 23 litres ou 5 gallons

20 livres de cerise bien mûre, lavée et écrasée
10 à 13 livres de sucre (densité 1090)
5 comprimés de camden

Enzyme pectinasse selon la recette (Généralement 1 c. à thé par gallon)
Antioxydant selon la recette (à l'embouteillage)

250 gr. de banane sèche
Sorbate de potassium selon la recette (à l'embouteillage)

1 levure
Nourriture de levure selon la recette (Généralement 1 c. à thé par gallon)

15 cuillères à thé de mélange acide à vin rouge
1¼ c. à thé de tannin

Recette

Amenez 4 gallons d'eau à ébullition. Incorporez les cerises écrasées mais sans faire éclater les noyaux. Laissez macérer 48 heures, filtrez le mélange dans du coton fromage.

Faites bouillir le jus 5 minutes puis incorporez le sucre (11 livres pour commencer)
(Il est toujours préférable de pouvoir ajouter du sucre que d'essayer d'en enlever).
Laissez refroidir à 80 °F

Vérifiez la densité, ajustez au besoin en ajoutant de l'eau ou du sucre (G.S. 1.090)
Ajoutez l'enzyme pectinasse selon la recette. Les bananes sèches

15 c. à thé de mélange acide pour vin rouge.
5 comprimés de camden.

La nourriture de levure selon la recette.

Brassez le tout vigoureusement.

Ajoutez la levure.

Laissez fermenter 5 à 9 jours ou jusqu'à ce que la G.S. soit à 1.030.

Transférez dans une tourie.

Attendez 3 semaines et transférez de nouveau.

Vérifiez la densité G.S. 0.995 ou moins.

Transférez de nouveau dans 3 mois.

Si le vin est clair attendez un mois puis embouteillez .

On peu sucrer au goût (Pour fabriquer un bon sirop faire bouillir 2 tasses de sucre pour une tasse d'eau

Attention si sucré ajouter 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.