

Comment faire du vin de fruits_ étape par étape

Transformation du vin

Si l'on couvre et laisse le vin pendant 3 jours tout en remuant une fois tous les 3 jours, il faut enlever le couvercle après et couvrir à nouveau et laisser le vin pendant 2 semaines supplémentaires. Retirez les levures mortes et, après 2 semaines, transvasez le vin dans un seau et vérifiez la teneur en eau du vin et calculez également le taux d'alcool par rapport au volume du vin.

De la même manière, ajoutez des comprimés de campen comme stérilisant et conservant et essayez de les dissoudre complètement dans le vin. Laissez reposer pendant une nuit et ajoutez du sirop ou du sucre pour adoucir le vin.

Goûtez le vin et remplissez les bouteilles placées sur le sol. Enfin, étiquetez les bouteilles en indiquant le pourcentage d'alcool du vin.