Fabrication du vin, embouteillage, nettoyage, bouchage et conservation

Transformation du vin

Tout d’abord, lavez légèrement les
bouchons à l’eau pour les dépoussiérer avant de les utiliser et ne laissez pas
tremper les bouchons utilisés pour couvrir les bouteilles de vin. Les types de
tire-bouchons comprennent le tire-bouchon à frapper, le tire-bouchon à deux
poignées, le tire-bouchon facile pour mettre les bouchons sur les bouteilles et
le tire-bouchon sur socle.

De même, il faut étiqueter les
bouteilles et toujours les tenir debout après le bouchage pendant les trois
premiers jours et stocker les bouteilles de vin sur le côté pour garder le
bouchon humide. Placez des verres transparents sur le bouchon pour éviter qu’il
ne s’écoule et mettez le vin dans des bonbonnes jusqu’au sommet pour qu’il
mûrisse.