

Guide de la vinification pour les débutants – Partie 3– Dégorgement; Siphonage; Nettoyage

Transformation du vin

Tout d'abord, remuez le vin en fermentation 4 fois par jour pendant 3-4 minutes et utilisez un dégazeur pour éliminer les gaz et ajoutez un stabilisateur au vin après ou avant le dégazage.

Lorsque le vin est placé dans un endroit frais pour être débarrassé de ses gaz, le siphonnage du vin se fait en plaçant le seau de vin en hauteur.

De la même manière, après le dégagement et l'affinage du vin, il faut le laisser pendant 5 jours pour qu'il s'éclaircisse complètement, puis on stérilise le deuxième récipient et on y siphonne le liquide.