

Vinification 2016 : la troisième semaine !!

Voici à nouveau et votre demande petit impatient que vous êtes, le petit compte rendu condensé du travail intense de vinification de notre récolte 2016

RAPPEL une fois de plus !! En ce moment tous les jours et jusqu'au début novembre, nous serons dès 9 h du matin, dans le chai à analyser, surveiller et contrôler l'évolution de notre production.

Vous êtes tous conviés à venir voir et commenter le résultat de cette nouvelle vinification

Résumé des épisodes précédents : Joseph dit le grand Jo, René dit le boucher et Nicolas sa grosseur sont au travail depuis des semaines (deux !) et la vinification se présente très bien car le raisin est de qualité bien que faible en quantité. Merci encore aux jardiniers-vignerons. Le sucre du raisin c'est maintenant transformé en alcool, la fameuse fermentation alcoolique, et maintenant place à la fermentation malolactique afin de stabiliser le vin et le parfumer.

Ah oui la semaine dernière j'avais omis de vous préciser à quoi servait la prise de densité ! Et bien Jo m'a dit, redit devrais je dire, c'est simplement la densité de sucre ! On en avait beaucoup et maintenant de moins en moins jusqu'à ce que cela se stabilise.

Dimanche 30 octobre

Au matin salle à 165°, jus à 16 et densité à 997 ! RAS

Lundi 31 sept 9 h

Et ce matin salle à 16°, jus à 16° et densité à 996

Mardi 1^{er} novembre

Personne !!

Mercredi 2 novembre

Ce matin la salle est à 16°, jus à 15.5 et densité à 996

Jeudi 3 novembre

Et ce matin la salle est à nouveau à 15.5 °, le jus à 15 et la densité à 997 : tout va bien dans le meilleur des mondes. Peu de parfum dans la salle, on goute le jus, joli nez mais gout affreux ...plus de sucre, rien que de l'alcool !

Vendredi 4 novembre

Ce matin la salle est sans parfum ! et à 16 °, jus à 15 ° aussi et densité à 998. Tout va bien !!

Samedi 5 novembre

Alors pour tout vous dire ce matin salle à 15 °, jus à 15 ° et densité à 996 ! Encore tout bon ! Plus de mouvement dans la cuve, pas d'ébullition, plus de fermentation : y a plu !

A la semaine prochaine, pour le suivi de ces étonnantes et nouvelles aventures ...