



Vin de Cerises

**PROPRIÉTÉS
INDICATIONS**

INGRÉDIENTS

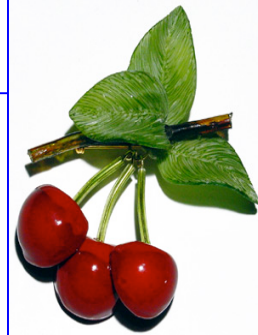
PRÉPARATION

**APPLICATION
UTILISATION**

- VIN D'APÉRITIF OU DE DESSERT

POUR 10 LITRES :

- CERISES: 8 KG
- EAU : 3,5 LITRES
- SUCRE : 2 KG
- LEVURE : RACE "PORTO" OU LEVURE POUR VIN ROUGE
- SULFITE : 1G
- 2 À 4 BANANES TRÈS MÛRES (BRUNES)



1ER JOUR :

- RÉHYDRATER LES LEVURES DANS UN VERRE DE JUS DE RAISIN OU DE POMME PASTEURISÉ.
- ECRASER LES CERISES ET LES BANANES (VEILLEZ À NE PAS BRISER LES NOYAUX)
- VERSER LE BROYAT OBTENU DANS UN RÉCIPIENT À USAGE ALIMENTAIRE BIEN NETTOYÉ À L'EAU CHAUDE.
- AJOUTER 1/2 KG DE SUCRE, LES LEVURES ET LE SULFITE.
- COUVRIR LE RÉCIPIENT D'UNE ÉTAMINE.

2ÈME JOUR :

- LA MACÉRATION DÉMARRE. SOUS LA POUSSÉE DES GAZ, LES PULPES DE CERISES MONTENT EN SURFACE.
- A L'AIDE D'UNE CUILLÈRE DE BOIS, MÉLANGER L'ENSEMBLE (JUS + PULPES) AU MOINS DEUX FOIS PAR JOUR POUR EN EXTRAIRE TOUS LES ARÔMES.

5ÈME JOUR :

- RÉCOLTER LE JUS EN PRESSANT LES PULPES
- VERSER CELUI-CI DANS LE FÛT MUNIT D'UN BARBOTEUR,
- AJOUTER LE RESTE DE SUCRE DISSOUS DANS LES 3,5 L D'EAU.

+/- 1 MOIS :

- LA FERMENTATION TUMULTUEUSE EST TERMINÉE LORSQU'IL N'Y A PLUS AUCUNE MOUSSE À LA SURFACE DU VIN.
- SOUTIRER LE VIN
- ET LE REMETTRE DANS LE FÛT PRÉALABLEMENT LAVÉ À L'EAU CHAUDE
- IL FAUT ENCORE SOUTIRER 3 À 4 FOIS CE VIN AVANT DE LE METTRE EN BOUTEILLES CAR IL DEVRA ÊTRE BIEN CLAIR

SI ON RECHERCHE UN MAXIMUM DE PARFUM, ON PEUT AJOUTER UNE POIGNÉE DE CASSIS, REMPLACER 500 G DE CERISES PAR DES GROSEILLES ROUGES, DES FRAMBOISES OU DES MÛRES, OU 1 KG DE CERISES PAR UN MÉLANGE DE CES FRUITS

**MISE EN GARDE : SI TROP DE VIN, TU BOIS
BOURRÉ, TU SERAS**