

# Fabrication de vins de fruits



## Historique

Boisson résultant de la fermentation de jus de fruits divers.

Le vin de fruits existe depuis -10000 avant J.C. (l'archéologie moderne a prouvé l'existence de vin de mûres, de poires, de pommes (des bois), de miel à cette époque, dès la fin du néolithique).

## Matériel utilisé

- Broyeur
- Presse
- Eprouvette graduée
- Densimètre
- Acidomètre
- Barboteur
- Tourie
- Bleu de bromothymol

## Différentes étapes

### 1. Broyage

Consiste à broyer les fruits → *uniquement pour pommes et poires.*

Attention → lors de cette étape, il est important d'avoir des fruits de qualité, sans coup, lavés et équeutés.



*Broyeur disponible au Parc naturel (coordonnées P.5)*

## **2. Pressage** (24-48 H après le broyage)

Une fois les fruits broyés, nous allons les placer dans la presse. Nous allons donc y mettre les pulpes de pommes ou poires et les fruits entiers en ce qui concerne les cerises, rhubarbes, raisins, etc... (Fruits de plus petites tailles)

**Remarque** : Pour les fruits non broyés, il est conseillé de les congeler et de les décongeler 24 à 48 heures avant le pressage pour obtenir plus de jus et de les placer dans des sacs étamines lors du pressage.

Pour les rhubarbes, il est également conseillé de prendre les plus rouges possibles car elles sont moins acides.



*Pressoir disponible au Parc naturel*

## **3. Ajout de sucre**

Nous allons ensuite ajouter le sucre à raison de 20g de sucre par litre de jus et par degré d'alcool.

Exemple pour 12 l de jus (degré désiré = 12°) :

12 l de jus x 12° = 144 g de sucre

## **4. Mesure de la densité**

Pour mesurer la densité, nous utilisons le pèse-liqueur de Poncelet. La quantité de sucre contenue dans un litre de moût permet de connaître le degré d'alcool que le vin possédera après fermentation. C'est ce qu'on appelle le degré d'alcool potentiel du vin.

Notre mesure nous donne une densité de 1070 à **20 degrés**, soit un degré d'alcool potentiel de 9 degrés.

## **5. Mesurer l'acidité**

Pour mesurer l'acidité totale, nous utilisons notre acidomètre, c'est une éprouvette spéciale graduée directement en g/l d'équivalent acide tartrique.

La mesure, refaite une deuxième fois sur un liquide assez foncé nous donne une acidité de 7g/l de jus. Ceci est bas et correct...

L'acide malique a bien chuté et laisse augurer d'un bon vin si tout le reste suit.

Cette opération consiste donc à placer le jus dans l'acidomètre jusqu'au niveau 0 et d'ajouter du bleu de bromothymol pour arriver à un virage bleu clair.

Une fois l'acidité déterminée, nous pourrions effectuer une correction de l'acidité via de l'eau et du jus (formule d'acidité) et en appliquant la formule via la croix de Saint-André.

**Remarque** → l'eau ajoutée doit être de nature minérale. Pas d'eau du robinet car elle est chargée en chlore et celui-ci détruit les levures.

## **6. Mise en tourie**



Il faut placer la préparation dans une tourie.

Attention, il faut veiller à ne pas remplir la tourie totalement, elle sera remplie au 2/3 car en fermentant, le jus va produire de la mousse en surface ce qui va pousser le bouchon à cause de la pression.

## **7. Ajout de la levure**

Si celle-ci est lyophilisée, il faudra la réhydrater.

Il faut donc adjoindre la levure au jus de fruits. Versez la levure dans la tourie et mélangez-la au jus de fruits à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère ayant un long manche. Le mélange que vous venez de créer s'appelle le moût.

## 8. Barboteur « bulleur »



Barboteur → Petit appareil souvent en forme de serpent permettant le dégagement des gaz sans laisser entrer l'air.

C'est maintenant qu'a lieu la "phase tumultueuse", elle se caractérise par une forte activité dans la tourie.

On voit apparaître de la mousse, des grosses bulles et le volume contenu dans la tourie augmente d'un tiers.

S'il y a des fruits dans la tourie ceux-ci remontent à la surface.

C'est durant la phase tumultueuse que les levures vont transformer le sucre en alcool, il s'agit là de la fermentation alcoolique.

## 9. Phase de fermentation malolactique

Cette phase est beaucoup plus longue. C'est durant ce long repos que le mélange va perdre son acidité et que le goût des fruits va se donner plus pleinement.

C'est surtout maintenant que va apparaître la lie. En effet, les levures mortes vont tomber au fur et à mesure dans le fond de la tourie.

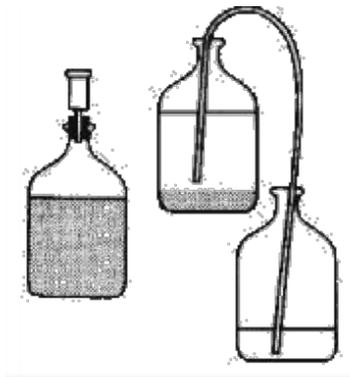
## 10. Soutirage

La tourie ne produit quasiment plus de bulles, on va donc pouvoir effectuer le premier soutirage. Le temps et la pression de l'air vont avoir un rôle important pour choisir le moment du soutirage, les particules flottant dans la tourie auront tendance à se maintenir plus au fond si le ciel est dégagé.

On veillera à laisser la lie du vin dans le fond de la tourie.

On va soutirer le liquide dans un autre contenant que l'on va déplacer dans un endroit plus froid durant plusieurs semaines.

Ce contenant devra également être muni d'un barboteur. Depuis la toute première action sur la tourie, il y a déjà eu une échelle de temps de 8 à 12 mois.



### **11. Mise en bouteilles**

On va encore éclaircir le plus possible le vin. Celui-ci sera placé dans des bouteilles propres désinfectées. Bien entendu, on mettra un bouchon sur ces bouteilles.



### **Contact**

#### **Maison du Parc naturel**

Rue des Jonquilles, 24 -7387 Honnelles

Tél : 065/46 09 38

#### **Sébastien Delfar - Chargé de mission (nature)**

Ressources et milieux naturels

Contact : [s.delfar@pnhp.be](mailto:s.delfar@pnhp.be)

#### **François Stocman - Chargé de mission (nature)**

Ressources et milieux naturels

Aménagement du territoire

Contact : [f.stocman@pnhp.be](mailto:f.stocman@pnhp.be)