

FABRICATION DU VIN.

2 Ier.—*Vin rouge*.—Prenez vos raisins, broyez-les de manière à ne point écraser les noyaux, et mettez-les dans une barrique ouverte par le haut. Quand cette barrique sera à bonne moitié, ajoutez-y une quantité suffisante d'eau pour la rendre aux trois quarts. Cette eau a dû être préparée d'avance. Elle doit être chaude à 90 degrés environ, et contenir 3½ livres à 4 livres de sucre par gallon.

Certes, il y a bien des manières différentes de faire travailler les vins. On peut y mettre plus d'eau et de sucre, quantité de drogues, pour suppléer aux substances contenues dans le jus du raisin, mais je laisse au lecteur de juger si ces vins seraient nuisibles ou non à la santé. La méthode que j'indique fournira à un prix très modique, un vin très généreux, un vin fort, et de plus, agréable au goût et très fortifiant.

L'eau à employer doit être aussi pure et claire que possible, et le sucre blanc cristallisé est le seul qui soit convenable.

Avant de commencer une seconde barrique, il faut avoir le soin de faire ce que l'on appelle *l'homogéné*, c'est-à-dire qu'il faut bien mélanger votre sucre avec l'eau que vous y avez ajoutée. Pour cela, brassez le tout jusqu'à ce qu'un thermomètre plongé en différents endroits, accuse partout le même degré de température, afin que la fermentation soit régulière, 84 à 86 degrés Fahr. est la plus favorable à une bonne fermentation. Un ou deux millièmes d'acide sulfurique mis dès le commencement de la fermentation, assureraient sa marche régulière. Tenez toujours un couvert sur vos tonneaux.

Si toutes ces précautions sont prises, la fermentation s'établira immédiatement, le raisin montant tout à la surface formera ce qu'on appelle le chapeau. Les sucres contenus dans votre moût seront décomposés par les ferments qui absorberont une petite partie de l'oxygène qu'ils contiennent; en même temps il se formera de l'alcool qui restera mélangé au vin, et un gaz—l'acide carbonique—qui se dégagera sous forme de bulles d'air donnant au liquide l'apparence de l'ébullition. Ce gaz, d'une odeur particulière, est un poison, et si l'on avait seulement une douzaine de barriques en travail, il serait à propos de prendre les précautions nécessaires pour le renouvellement de l'air. Deux fois par jour, matin et soir, il faut refouler jusqu'au fond du tonneau, le chapeau, c'est-à-dire le raisin qui cherche continuellement à monter. La raison de ceci, c'est d'empêcher le raisin de s'acidifier au contact de l'air, c'est de permettre au raisin de communiquer au vin par la macération, toutes les substances qu'il contient, matières colorantes, tannin, crème de tartre, et différents acides.

Pendant le premier et le second jour, la fermentation sera d'abord tumultueuse, puis elle diminuera peu à peu pour s'arrêter tout à fait au bout de huit à dix jours ou même plus tôt, suivant le degré de température. Si la fermentation tardait à s'établir, ou si après s'être établie, elle s'arrêtait sous l'action du froid, si enfin, pour

un
en
sur
l
la l
dor
que
de,
mé
ma
fro
refi
(
que
vin
pos
jus
des
rest
par
rem
moi
C
de
suff
out
der
aut
A
toni
il n
T
il fa
pare
pres
clai
cau
très
peu
quel
E
clai
moi
fait
à ét
il
sout
2
vin
vos