

## Instrucciones para los Kits de vino Cellar 7

IMPORTANTE: Lea las instrucciones hasta el final antes de empezar a hacer su vino

### Equipo necesario:

- 2 fermentadores con capacidad mínima de 25 litros. Marcar el nivel de los 21 litros en el exterior de uno de los fermentadores.
- Válvula de aire y adaptador para al menos un fermentador
- Cucharón largo
- Grifo en los fermentadores o un sifón como alternativa
- Producto desinfectante
- Botellas, corchos y encorchadora
- Hidrómetro. Es opcional pero deseable para medir la gravedad específica del mosto y con ello la graduación del vino además de confirmar que se ha completado la fermentación. Para aprender a medir la gravedad específica, referirse al artículo correspondiente en [www.cocinista.es](http://www.cocinista.es)

**Día 1:** Fecha:  Gravedad Específica:

1. Desinfectar un fermentador, su grifo y su válvula.
2. Vaciar el concentrado de uva en el fermentador. Añadir agua tibia (a 20 o 25 grados) hasta llegar a la marca de 21 litros.
3. Añadimos la levadura esparciendo el contenido del sobre A (Wine yeast / nutrient). Mezclamos bien durante un minuto.
4. Tapamos el fermentador herméticamente y colocamos la válvula con agua en su interior hasta la mitad de su altura. Dejamos el fermentador en una habitación templada (a 20 o 25 grados), si puede ser en un lugar que podamos lavar dado que a veces la fermentación puede provocar salpicaduras.

La fermentación empezará a las 24 horas. Habrá burbujeo y ruido en la válvula.

**Día 5:** Fecha:  Gravedad específica:

5. Pasados 5 días la fermentación debería haberse completado. Si siguiera habiendo actividad en la válvula, esperar un día más. Es también aconsejable aunque no imprescindible, medir la gravedad específica del mosto. Si esta fuera igual o inferior a 1.000, proceder al siguiente paso. Como alternativa final, puede probar el vino. Si estuviera todavía muy dulce, dejar otros dos días antes de pasar al paso 6.
6. Transferir el vino al segundo fermentador. Usar el grifo o un sifón evitando agitar el vino para que quede todo el sedimento en el primer fermentador. Una vez en el segundo fermentador, batimos el vino con cierta energía durante 1 minuto para eliminar el CO<sub>2</sub>. Esperamos unos minutos y repetimos el batido al menos dos veces más.
7. Añadimos el contenido del paquete C (Stabiliser) y mezclamos bien. Se trata de un producto que estabiliza el vino y evita que se estropee.
8. Pasadas 3 horas, añadimos el contenido del paquete E (Finings), mezclamos bien y dejamos 1 hora. Se trata de un clarificante que hará que su aspecto no sea turbio.
9. Pasada la hora, añadimos el contenido del paquete F (Finings2), otro clarificante. Mezclamos bien y colocamos el fermentador tapado en el lugar donde se vaya a embotellar. En las próximas 48 horas el vino se va a aclarar y debemos evitar moverlo.

### Día 7

10. Usar el grifo del fermentador (o sifonear) para ir llenando las botellas que previamente hemos lavado y desinfectado. También es aconsejable desinfectar los corchos que se vayan a usar. Encorchamos las botellas y si queremos ya podremos probar nuestro vino, pero es mejor tener un poco de paciencia y guardar las botellas tumbadas en un lugar fresco dado que el vino mejorará a lo largo de las semanas siguientes.