



INSTRUCTIONS TO MAKE CREAM SHERRY STYLE

EQUIPMENT YOU WILL NEED:

Primary fermenter, 11.5 L (3.03 US gal.) or larger carboy and air lock, syphon hose and racking tube, hydrometer.

FINAL YIELD:

approximately 11 L (2.7 US gal.)

METHOD

Day 1

Before beginning, mark the 10 L level on the primary fermenter.

1. Put aside the foil bag marked Sherry Sweetener for later use. Pour the contents of the other bag into a sanitized primary fermenter.
2. Rinse the empty bag with approximately two litres of warm water and add to primary fermenter. Add cool water to 10 L (2.64 US gal) mark. Stir for one minute. Starting Specific Gravity will be approximately 1.115 –1.125
3. Add contents of oak packet and nutrient/tannin packet. Stir for 30 seconds.
4. Add sherry yeast and EC-1118 yeast.
5. Cover primary with a plastic sheet tied down. Leave wine to ferment at a warm temperature (at least 72° to 78°F/ 22° to 26°C) for 10 days.

Day 10

6. Sanitize an 11.5 L or larger carboy. Syphon sherry into carboy. Attach lock. Leave for seven to 14 days until fermentation has ended. **Do not top up.**

Day 17-24

Final Specific Gravity will be approximately 1.000-1.020. All fermentation is over. If not, leave for an additional 14 days.

7. Syphon wine into a clean carboy.

NOTE: Because sherry is an oxidized wine, it is preferable to have an airspace on the top of the wine. The wine can be racked into a larger carboy such as a 19 or 23 L size if desired. Do not add water to the lock. Instead, loosely pack cotton batting or tissue in the lock. Attach lock to carboy.

Age sherry for two to 10 weeks in a warm place (at least 72° to 90°F/ 22° to 32°C).

NOTE ON FORTIFYING: Adding 375 ml to 1 L of brandy during this step will enhance the character and keeping quality of the sherry.

Day 31-94

8. After the aging period, syphon sherry into a clean primary fermenter. Add to wine the sorbate and sulphite packets and the Kieselsool packet. Using a sanitized spoon, stir wine vigorously for at least three minutes. If using a drill-operated wine stirrer, stir for one minute.
9. Add contents of bag marked Cream Sherry Sweetener. Stir well to mix. Add contents of packet marked Clarifier (Chitosan). Stir gently for 10 seconds.
10. Rack sherry into a clean carboy. Attach lock. Leave sherry for 10 days to clear. **Do not top up the carboy.**
11. The sherry should now be filtered and bottled. Alternatively, the sherry can be bulk aged for two months after racking off the sediment into a clean carboy. **Do not top up the carboy.**



INSTRUCTIONS POUR FAIRE DU VIN DE TYPE CREAM SHERRY

ÉQUIPEMENT DONT VOUS AVEZ BESOIN :

Fermenteur primaire, 11,5 l (3,03 gallons américains) ou plus grosse tourie et bouchon, tube de soutirage et tube flexible, densimètre.

RENDEMENT FINAL :

environ 11 l (2,7 gallons américains)

MÉTHODE

Jour 1

Avant de commencer, faites une marque sur le fermenteur primaire afin d'indiquer le niveau de 10 l.

1. Mettez de côté le sac métallique portant l'inscription agent sucrant pour le sherry, pour une utilisation ultérieure. Verser le contenu de l'autre sac dans un fermenteur primaire stérilisé.
2. Rincer le sac vide à l'eau tiède et ajouter au fermenteur primaire. Ajouter de l'eau fraîche jusqu'à la marque de 10 l (2,64 gallons américains). Mélanger pendant une minute. La densité de départ est d'environ 1,115 à 1,125.
3. Ajouter le contenu du paquet de particules de chêne et le paquet de tanin/nutriments. Mélanger pendant 30 secondes.
4. Ajouter la levure à sherry et la levure EC-1118.
5. Couvrir le fermenteur primaire à l'aide d'une feuille de plastique que vous rabattez et attachez. Laisser fermenter le vin à une température chaude (au moins 72° à 78 °F/ 22° à 26 °C) pendant 10 jours.

Jour 10

6. Stérilisez une tourie de 11,5 l ou de plus grande capacité. Siphonner le sherry dans la tourie. Attacher le bouchon. Laisser ainsi pendant 14 jours jusqu'à ce que la fermentation soit finie. **Ne pas remplir la tourie.**

Jour 17 à 24

La densité finale est d'environ 1,000 à 1,020. La fermentation est terminée. Sinon, laisser fermenter pendant 14 jours supplémentaires.

7. Siphonner le vin dans une tourie propre.

REMARQUE : Comme le sherry est un vin oxydé, il est préférable qu'il reste de l'air entre le vin et le bouchon. Le vin peut être soutiré dans une tourie plus grande de 19 ou 23 l au besoin. N'ajouter pas d'eau jusqu'au goulot. Remplir plutôt la bonde de ouate ou de papier ménager. Attacher la bonde à la tourie. Faire vieillir le sherry pendant deux à dix semaines dans un endroit chaud (**au moins 72° à 90 °F/ 22° à 32 °C**).

REMARQUE SUR LE PRINCIPE DU VINAGE : À cette étape, l'ajout de 375 ml à 1 l de brandy améliorera le caractère et la qualité du sherry.

Jour 31 à 94

8. Après la période de vieillissement, siphonner le sherry dans un fermenteur primaire propre. Ajouter les sachets de sorbate et de sulfite au vin ainsi que le sachet de Kieselsol. Mélanger vigoureusement pendant trois minutes à l'aide d'une cuiller stérilisée. Si vous utilisez un agitateur mécanique, une minute suffit.
9. Ajouter le contenu du sachet portant l'indication Cream Sherry Sweetener (agent sucrant Cream Sherry). Bien agiter. Ajouter le contenu du sachet portant le nom chitosane. Mélanger doucement pendant dix secondes.
10. Siphonner le sherry dans une tourie propre. Attacher le bouchon. Laisser le sherry se stabiliser pendant dix jours. Ne pas remplir la tourie.
11. Il est maintenant temps de filtrer et d'embouteiller le sherry. Il est également possible de faire vieillir le vin en vrac pendant deux mois après avoir soutiré le sédiment dans une tourie propre. Ne pas remplir la tourie.