



**RAPAZ
FRÈRES**

Ch. du Perey
1880 BEX



024/463 34 72
Fax 024/463 36 07

E-Mail : vins@rapazfreres.ch
www.rapazfreres.ch

Vignerons-Encaveurs

Comment produire son vinaigre (contenance 5 lt env.).

Faire bouillir 1,5 litre de vinaigre, si possible d'excellente qualité. Le verser encore chaud doucement dans votre vinaigrier, préalablement bien nettoyé à l'eau chaude. Le lendemain, rajouter 1 litre de vin rouge ou blanc suivant la couleur du vinaigre désiré. Placer le vinaigrier dans un endroit chaud, votre cuisine, par exemple.

Au bout de 10 jours, rajouter environ 0.5 litre de vin jusqu'à ce que le récipient soit rempli au 3/4.

Selon la saison, 2 ou 3 semaines après la dernière addition de vin, on peut commencer de soutirer du vinaigre en remettant la même quantité de vin que le vinaigre soutiré.

La "mère" du vinaigre qui se sera formée se présente en une galette un peu visqueuse, qu'il conviendra de ne pas laisser trop augmenter dans le vinaigrier avec le temps. Vous pourrez en donner à vos amis pour démarrer à leur tour leur fabrication qui sera de la sorte beaucoup plus rapide.

En hiver, le vinaigre se fera moitié moins vite qu'en été.
(ralentissement général des bactéries et des champignons pendant le solstice d'hiver.

Conseil : avant de remplir le vinaigre faire tremper le liège dans l'eau tiède. Ensuite introduire le robinet.