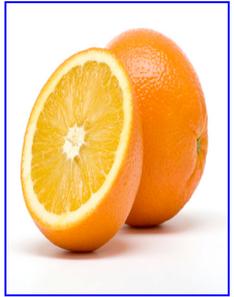




# Vin d'Oranges

## PROPRIÉTÉS INDICATIONS

- 



## INGRÉDIENTS

- 6 KG D'ORANGES
- 4 LITRES D'EAU
- 3 KG DE SUCRE

## PRÉPARATION

- EPLUCHER LES ORANGES ( LA PELURE CONTIENT LES PESTICIDES)
- ECRASER LES ORANGES POUR FAVORISER L'EXTRACTION DU JUS
- METTRE EN FUT
- RAJOUTER LE SUCRE ET L'EAU
- AJOUTER LA LEVURE
- LAISSER FERMENTER
- A LA FIN DE LA FERMENTATION « RAPIDE » FILTRER ET REMETTRE EN FÛT
- ATTENDRE LA FIN DE FERMENTATION (PLUSIEURS MOIS) AVANT DE METTRE EN BOUTEILLES.
- 
- 

## APPLICATION UTILISATION

- .
- .

**MISE EN GARDE :**