

EASY-TO-FOLLOW 28 DAY (4 WEEK) INSTRUCTIONS!

Instructions for 28 Day (4 Week) Wine Kits

Important: Please read all instructions before starting

EQUIPMENT NEEDED FOR WINEMAKING

FERMENTER: This is a food-grade plastic container, 24 litres with a cover. Make sure you mark it at the 23 litre level (magic marker is good). A good way to do this is to fill the Carboy with water, pour into the Fermenter, and mark the water level on outside. Discard the water.

CARBOY: A 23-litre bottle-shaped container made out of glass (recommended) or food-grade plastic

AIRLOCK & RUBBER BUNG: A valve sealing Carboy at the neck, preventing oxygen and spoilage organisms from entering, while allowing fermentation gases to escape. The Airlock must be half-filled with water and attached to the Carboy, whenever there is any wine in it.

SIPHON ASSEMBLY (hose & rod): food-grade plastic attached to a rigid acrylic rod, used for transferring wine from one container to another while leaving the sediment behind.

HYDROMETER & TEST CYLINDER: This measures specific gravity (SG) to monitor fermentation and sugar levels. You must take a Hydrometer reading at each step.

FLOATING THERMOMETER: This tracks the fermentation temperature.

WINE THIEF: Use this to remove wine samples from Fermenter or Carboy. Lower Wine Thief into Carboy and allow it to fill. Place finger over open top and remove.

MEASURING CUP (500 ml./2C.): Useful for mixing and measuring.

SPOON: Use one made of food-grade plastic, about 28in./70cm. long.

WINE BOTTLES & ENCLOSURES (30): Use 750 ml. bottles. Can use Corks and a Corker.

WINE LOG BAG: (Included in Wine Kit) To record specific gravities during the wine making process.

WINEMAKING TERMS

RACKING: Transferring the wine from one container to another using the Siphon Hose & Rod.

CLEANING: Removing visible residue from equipment.

SANITIZING: Disinfecting equipment to prevent spoilage.

ADDITIVES (Included in Wine Kits)

Package A - Bentonite

Package B - Potassium Metabisulphite

Package C - Potassium Sorbate

Package D - Clearing Agent (Kieselso), Package of Yeast

PLEASE CAREFULLY READ OVER ALL INSTRUCTIONS BEFORE YOU BEGIN
IF YOU HAVE ANY FURTHER QUESTIONS, BEYOND THE SUPPLIED
INSTRUCTIONS, PLEASE FORWARD THEM TO WWW.QUESTIONCENTRAL.COM

TO MAKE YOUR WINE CLEAN AND SANITIZE YOUR EQUIPMENT!

Make sure you clean and sanitize all equipment that comes into contact with your wine at every step of the way. Wine is susceptible to microbial spoilage. Use a recognized sterilizing solution, and make sure that you thoroughly rinse off all equipment after sterilizing. If you have any further questions, beyond the supplied instructions, please give your local winemaking store a call.

STEP 1 - PRIMARY FERMENTATION - Day 1

Sanitize and rinse the Primary Fermenter and Lid, Hydrometer, Test Cylinder, Wine Thief and Spoon and any other equipment being used.

1a) Measure out 4 litres of warm water and pour this into the Fermenter.

1b) While stirring continually, add **Package A - BENTONITE** to the water in the Fermenter.

1c) Carefully remove cap from bag and pour contents into Fermenter.

1d) Fill your bag with warm water, drop in your fermenter and add cold water until level reaches the 23 litres mark.

If you plan on using Oak Chips, make sure you let them soak in 1 cup of hot water for about 10 minutes. Then stir and add the contents of the cup to the Fermenter. If you are using liquid oak note to add it after filtration or prior to your bottling.

1e) Add the **-PACKAGE OF YEAST-** to about 50ml/2oz of warm water. Let this sit for 15 minutes. Stir, then add to Fermenter.

THREE EASY STEPS FOR REHYDRATING YEAST



1. For best results, rehydrate the active dried wine yeast by opening the yeast package sachet and pouring contents into 50 mL (1/3 cup) clean 40°C (104°F) water.



2. Stir lightly and allow the yeast suspension to stand for at least 15 minutes but no longer than 30 minutes, then stir again.



3. Then pour the yeast suspension (inoculation) into the must to start the fermentation.

1f) Use the hydrometer to record specific gravity. Place into fermenter, remembering to always to spin the hydrometer before reading it. (Specific Gravity should be between 1.070 – 1.080). Be sure to mark down the serial number on the bag that contained the product as well mark down the specific gravity on the Wine Log Bag.

1g) Place either a cover, or a lid with Airlock & Bung (make sure Airlock is half-full of water) onto the Fermenter. Store in a warm raised area (20-23C/70/75F).

1h) Let the wine sit for about 5 - 12 days or until specific gravity is 1.020 or lower. Keep track of all records on Wine Log Bag.

In 3 days your wine should begin bubbling or foaming. These are signs of fermentation.

STEP 2 - SECONDARY FERMENTATION - Day 7

Specific Gravity must be 1.020 or lower

Sanitize and rinse the Carboy, Siphon Assembly and Airlock & Bung.

2a) Use the Siphon Assembly to gently rack the wine from the elevated Fermenter to the Carboy. Be careful not to disturb the sediment on the bottom of the Primary Fermenter. Throw the sediment away.

If you find the Carboy is not totally full: boil some water, let it sit until it cools, then pour into Carboy up to 2 inches from the bottom of the Airlock. This will stop the wine from spoiling (caused by too much air)

2b) Attach the Airlock & Bung, making sure the Airlock is half-full of water.

2c) Place the Carboy in an elevated fermentation area.

2d) Make sure it sits undisturbed for about 5 - 10 days or until specific gravity is 1.000 or lower and mark it on the Wine Log Bag.

STEP 3 - STABILIZING & CLEARING - Day 21

3a) Specific Gravity must be at 1.000 or lower!

3b) Siphon your wine into a clean and sanitized primary fermenter we would recommend the use of a pail for stirring purposes when you are degassing your wine.

3c) Use a Wine Thief and remove one cup of wine from the fermenter to use as a mixing agent for your Packs B (Potassium Metabisulphite) and Packs C (Potassium Sorbate) into a separate cup.

3d) Slowly pour mixture into the primary fermenter stirring it in so it is not concentrated in a specific area.

3e) Rack back into a clean and sanitized carboy. Make sure carboy is topped off. We suggest that you leave two to three inches from the Rubber Bung.

3f) Over the next 48 hours repeatedly stir the wine to release all the trapped carbon gas. A common problem in wine making is failing to do this step!

3g) Once your Wine has been fully degassed, transfer it to a clean and sanitized carboy.

3h) Addition for clarifier – Pack D Kieselso – add first, but only after the wine has been stabilized and degassed fully. When adding stir in gently for 20 seconds then wait at least 1 hour before adding clarifier. Pack D – Clarifier – add last (between 1-24 hours after Kieselso addition). Stir in gently for 20 seconds then leave to stand until completely clear. Make sure the carboy is sufficiently topped and sealed with a rubber bung and airlock.

3i) Place your carboy in a elevated area and let your wine sit undisturbed for 5-10 days.

You may choose to do additional racking after about a week. Just rack your wine into another sterilized and well-rinsed Carboy. Again, if Carboy is not totally full, then boil water, let it cool, and add until you're about 2 inches from the bottom of the Airlock. Throw any sediment away.

BEFORE YOU PROCEED TO FINISHING: If your wine is cloudy, DO NOT BOTTLE. Make sure you wait a few more days until it clears. BEFORE YOU BOTTLE, make sure you taste your wine. You have the choice now to adjust the sweetness by adding wine sweetener.

STEP 4 - FINISHING - Day 28 - 35

Sanitize and rinse Primary Fermenter, Siphon Assembly, Wine Bottles and the Spoon.

4a) Rack the wine from the Carboy into the Fermenter.

4b) Use dry insertion corks only.

4c) Siphon your wine into the Bottles. Make sure you leave about an inch from the bottom of the cork and the top of the wine once the cork is in.

4d) If using Corks use a proper corking machine.

4e) Although wine is drinkable now, it will benefit from ageing.

4f) Let the filled bottles stand for 3 days then lay them on their sides for ageing.

4g) If you decide to age your wine, store it in a darkened place that is temperature-controlled at 20C/70F

FOR MORE INFORMATION GO TO www.questionscentral.com

Enjoy your wine!

INSTRUCTIONS COMPLÈTES POUR LA FABRICATION EN 28 JOURS (4 SEMAINES)

Instructions pour faire

Ensemble de vinification en 28 jours (4 semaines)

Important: Veuillez lire toutes les directives avant de commencer

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À LA VINIFICATION

FERMENTEUR : Contenant de plastique de catégorie alimentaire de 24 litres, avec couvercle. S'assurer d'indiquer la marque des 23 litres (les crayons marqueurs sont tout à fait indiqués). Pour ce faire, remplir la bonbonne d'eau, la verser dans le fermenteur, et marquer le niveau d'eau à l'extérieur. Jeter l'eau.

BONBONNE : Contenant de 23 litres en forme de bouteille, en verre (recommandé) ou en plastique de catégorie alimentaire.

TRAPPE À EAU ET BONDON DE CAOUTCHOUC : Soupape fermant la bonbonne au niveau du goulot, empêchant l'entrée de l'oxygène et des organismes pouvant altérer le mélange, tout en permettant aux gaz de fermentation de s'échapper. La trappe à eau doit être remplie à moitié d'eau et fixée à la bonbonne lorsque cette dernière contient du vin.

ASSEMBLAGE DU SIPHON (boyau et tige) : de plastique de catégorie alimentaire fixée à une tige en acrylique rigide, utilisée pour transférer le vin d'un contenant à un autre, tout en laissant les sédiments au fond du premier contenant.

DENSIMÈTRE ET CYLINDRE D'ESSAI : Sert à mesurer la densité afin de contrôler les niveaux de fermentation et de sucre. Il faut effectuer un relevé de densimètre à chaque étape.

THERMOMÈTRE FLOTTANT : Pour le contrôle de la température de fermentation.

GOÛTE-VIN : Pour prélever des échantillons de vin du fermenteur ou de la bonbonne. Abaisser le goûte-vin dans la bonbonne, et le laisser se remplir. Mettre un doigt sur le dessus ouvert, et retirer le goûte-vin.

TASSE À MESURER (500 mL/2 t.) : Sert au mélange et à la mesure.

CUILLER : Prendre une cuiller faite en plastique de catégorie alimentaire, d'environ 70 cm (28 po) de long.

BOUTEILLES DE VIN ET ACCESSOIRES (30) : Prendre des bouteilles de 750 mL. Il est possible d'utiliser des bouchons et une boucheuse.

FICHE DE FERMENTATION SUR LE SAC : (Inclus dans votre ensemble)
Permettra de noter les gravités pendant la fabrication.

TERMES PROPRES À LA VINIFICATION

SOUTIRAGE : Faire passer le vin d'un contenant à un autre en utilisant la tige et le boyau de siphonnage.

NETTOYAGE : Enlever les résidus visibles de l'équipement.

STÉRILISATION : Désinfecter l'équipement afin d'éviter que le vin ne se gâte.

ADDITIFS (Inclus dans l'ensemble)

- Sachet A - **Bentonite**
- Sachet B - **Métabisulfite de potassium**
- Sachet C - **Sorbate de potassium**
- Sachet D - **Agent de clarification (Kieselsool)**
- Sachet de levure

IL EST TRÈS IMPORTANT DE LIRE LES INSTRUCTIONS EN ENTIER SI VOUS AVEZ D'AUTRES QUESTIONS AU SUJET DE LA FABRICATION, N'HÉSITÉZ PAS À COMMUNIQUER AVEC NOUS. POUR TOUTES QUESTIONS VOUS RENDRE AU WWW.QUESTIONCENTRAL.COM

AVANT DE DÉBUTER LA PRÉPARATION DU PRODUIT. LE NETTOYAGE ET LA STÉRILISATION DES ÉQUIPEMENTS EST CRUCIAL.

S'assurer de nettoyer et de stériliser à chaque étape tout équipement qui entre en contact avec le vin. Le vin est sensible à la détérioration par les bactéries. Se servir d'une solution de stérilisation reconnue, et s'assurer de bien rincer tout l'équipement après la stérilisation. Pour toute autre question non décrite dans les présentes instructions, communiquer avec son magasin d'équipement de vinification.

ÉTAPE 1 - FERMENTATION PRIMAIRE - jour 1

Stériliser et rincer le fermenteur primaire et le couvercle, le densimètre, le cylindre d'essai, le goûte-vin et la cuiller ainsi que tout autres équipements utilisés.

1a) Mesurer 4 litres d'eau tiède et les verser dans le fermenteur.

1b) Tout en remuant constamment, ajouter le **sachet A (BENTONITE)** à l'eau contenue dans le fermenteur.

1c) Enlever soigneusement le dessus du sac et verser le contenant dans le fermenteur.

1d) Remplir le sac vinier avec de l'eau chaude, verser le dans votre cuve et remplir ensuite la cuve avec de l'eau froide jusqu'à la marque de 23 litres.

Si l'on prévoit utiliser des copeaux de chêne, s'assurer de les laisser tremper dans une tasse d'eau chaude pendant environ 10 minutes. Remuer et ajouter le contenu de la tasse au fermenteur. Si vous ajoutez le chêne liquide veuillez noter qu'il faut le faire après la filtration ou avant l'embouteillage.

1e) Ajouter le **SACHET DE LEVURE** à environ 50 mL/2 oz d'eau tiède. Laisser reposer 15 minutes. Remuer, ajouter ensuite le tout au fermenteur.

3 ÉTAPES SIMPLES POUR RÉHYDRATER VOTRE LEVURE À VIN.



1. Pour une meilleure performance de votre levure il est suggéré de réhydrater votre levure. Ouvrir votre sachet et le verser dans 50 ml. (1/3 tasse) d'eau à 40°C. (104°F)



2. Brasser ensuite légèrement et laisser écouler environ 15 minutes pour permettre la suspension de la levure. Ne pas dépasser un délai de 30 minutes à cette étape. Brasser légèrement à nouveau.



3. Ajouter la suspension de levure inoculée dans votre moût de vin pour la fermentation.

1f) Utiliser votre hydromètre pour mesurer votre densité spécifique. Mettre votre hydromètre dans le fermenteur en le faisant tourner à quelques reprises (Votre densité spécifique devrait se situer entre 1070 et 1080). Prendre en note le numéro de série qui apparaît sur votre sac vinier et noter le sur votre fiche de fermentation ainsi que la densité de départ.

1g) Placer un couvercle avec trappe à eau et bondon (s'assurer que la trappe à eau est à moitié remplie d'eau) sur le fermenteur. Mettre dans un lieu chaud et surélevé (20 à 23 °C/70 à 75 °F).

1h) Laisser le vin reposer le tout pendant 5 à 12 jours ou jusqu'à ce que la densité soit de 1,020 ou moins. Le vin devrait commencer à former des bulles ou de la mousse (signes de fermentation) en 3 jours. Prendre note de toutes informations sur votre fiche de fermentation.

ÉTAPE 2 - FERMENTATION SECONDAIRE - jour 7

La densité doit être de 1,020 ou moins.

Stériliser et rincer la bonbonne, l'assemblage du siphon et la trappe à air et le bondon.

2a) Avec l'assemblage du siphon, soutirer délicatement le vin du fermenteur élevé à la bonbonne. Prendre soin de ne pas agiter les sédiments au fond du fermenteur primaire. Jeter les sédiments.

Si la bonbonne n'est pas complètement pleine, faire bouillir de l'eau, la laisser refroidir, la verser dans la bonbonne jusqu'à 2 po du fond de la trappe à air. Cela empêchera le vin de se gâter en raison d'une trop grande quantité d'air.

2b) Fixer la trappe à air et le bondon, en s'assurant que la trappe à air est à moitié remplie d'eau.

2c) Mettre la bonbonne dans un lieu de fermentation en hauteur.

2d) Prendre soin de placer à un endroit où la tourie ne sera pas dérangée pour environ 5 à 10 jours ou jusqu'à ce que la densité est atteint 1000 ou moins. Noter la date et la densité sur votre fiche de fermentation.

ÉTAPE 3 - STABILISATION ET CLARIFICATION - jour 21

3a) A. Votre densité devrait être de 1.000 ou moins

3b) Transférer votre vin dans une cuve de fermentation primaire (nous vous recommandons l'utilisation d'une chaudière pour un brassage plus efficace dans le but de faire sortir les gaz) ou utiliser une autre tourie.

3c) Prendre une tasse de votre vin en utilisant un voleur à vin en vue de mélanger et dissoudre votre sachet B (Métabisulfite de Potassium) et le sachet C (Sorbate de Potassium).

3d) Verser très lentement le mélange obtenu dans votre chaudière en brassant constamment le vin pour s'assurer un mélange uniforme dans celle-ci.

3e) Transférer le vin ensuite dans votre tourie que vous avez bien lavé et stérilisé. Prendre soin que votre tourie soit pleine. Nous suggérons un espace d'environ 2 à 3 pouces du bouchon de caoutchouc.

3f) Pour les prochaines 48 heures brasser votre vin afin de permettre de libérer les gaz présents. Un des problèmes courants dans la vinification est de ne pas suffisamment brasser pour libérer les gaz.

3g) Lorsque votre vin sera complètement libéré de ses gaz, faites le transfert dans une tourie propre et stérilisée.

3h) Ajout de clarification – Sachet D Kieselsool – Ajouter en premier mais seulement après avoir stabilisé votre vin et éliminer les gaz présents. Brasser doucement pendant 20 secondes en ajoutant le sachet dans le vin et attendre au moins une heure avant d'ajouter le clarifiant suivant. Sachet D – Clarifiant – Ajouter en dernier (entre 1 à 24 heures après l'ajout du Kieselsool). Brasser doucement pendant 20 secondes en ajoutant dans le vin. Laisser ensuite reposer jusqu'à la clarification

3i) Mettre votre tourie à un endroit surélevé (comptoir) et laisser reposer le vin sans bouger la tourie pour une période entre 5 et 10 jours.

AVANT DE PASSER À L'EMBOUTEILLAGE vérifier que votre soit limpide.

Attendre quelques jours supplémentaires pour que le vin soit clair. Gouter aussi le vin pour y apporter les correctifs avec le conditionneur au besoin.

ÉTAPE 4 - FINITION - (jour 28 - 35)

Stériliser et rincer le fermenteur primaire, l'assemblage du siphon, les bouteilles à vin et la cuiller.

4a) Soutirer le vin de la bonbonne dans le fermenteur.

4b) N'utiliser que des lièges se posant à sec.

4c) Siphonner le vin dans les bouteilles, jusqu'à un pouce de l'endroit où le bas du bouchon se trouvera.

4d) Utiliser la meilleure bouchonneuse possible pour installer vos bouchons

4e) Bien qu'il soit possible de boire le vin dès maintenant, il vaut mieux le laisser vieillir.

4f) Laisser les bouteilles remplies reposer pendant 3 jours, puis les mettre sur le côté pour le vieillissement.

4g) Pour faire vieillir le vin, l'entreposer dans un endroit sombre à température contrôlée (20 °C/70 °F).

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS VOUS POUVEZ VOUS RENDRE À www.questionscentral.com

À la bonne vôtre!