

EASY-TO-FOLLOW 45 DAY (6 WEEK) INSTRUCTIONS!

45 DAY WINE KIT (6 WEEK) INSTRUCTIONS

For Best Results, Please Read All Information & Instructions Before You Begin

EQUIPMENT - NEEDED

- **Primary Fermenter:** 27-46 litre container made of food-grade plastic, with cover. Mark the 23 litre level.
- **Carboy:** 23 litre unit, glass (preferred) or food-grade plastic
- **Airlock & Rubber Bung:** two-way valve allowing gas produced by fermentation to escape, while preventing oxygen & spoilage organisms to enter
- **Siphon Assembly:** tubing made of food grade plastic, attached to a stiff plastic rod
- **Hydrometer & Test Cylinder:** used to track the progress of fermentation
- **Package of Sanitizer:** used to sterilize equipment before using

EQUIPMENT - SUGGESTED

Measuring Cup: 2 cup/500 ml.	Bottle Filling Wand/Siphon Hose: to transfer wine into bottles
Long Handled Spoon: food grade plastic	Corks: 30 corks
30 Wine Bottles: 750 ml	Corker

ADDITIVES - INCLUDED IN WINE KIT

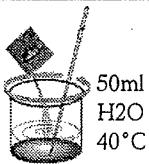
Packet-A: Bentonite	Yeast
Packet-B: Potassium Metabisulphite	Wine Log Bag - To record specific gravity
Packet-C: Potassium Sorbate	
Packet D: Clearing Agent (Kieselsol)	

ADDITIONAL - PACKAGES

Some kits may contain the following additives. Please read packages for instructions:

Wine Smoother	Fr Packs
French Oak	Elderflowers
American Oak	Raisins
Liquid Oak	

THREE EASY STEPS FOR REHYDRATING YEAST



1. For best results, rehydrate the active dried wine yeast by opening the yeast packet 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.

IMPORTANT: READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE STARTING.

PRIMARY FERMENTATION - STEP #1

- 1) Clean & sterilize all equipment needed using supplied sanitizer. Rinse well with hot water.
- 2) Mix **Packet-A** (bentonite) into 2 cups warm water. Add mixture to primary fermenter
- 3) Empty bag of concentrate into primary fermenter. Rinse out bag with small amount of hot water.

- 4) Add cool water to primary fermenter up to 23L mark.
- 5) Check temperature of juice in primary fermenter. (should be 22/25°C - 72/75°F)
- 6) Use hydrometer to check specific gravity. (should be 1.080 - 1.090). Keep track of all records on Wine Log Bag.

NOTE: If oak chips supplied: soak in 1 cup hot water for 10 minutes. Stir & add to primary fermenter.

- 7) Gently sprinkle yeast into primary fermenter & cover.
- 8) Attach rubber bung, making sure airlock is half filled with water.
- 9) Set primary fermenter in a raised area. Maintain a temperature of 22/25°C - 72/75°F. Allow to ferment for 7-10 days. (or until specific gravity reaches 1.010). Keep track of all records on Wine Log Bag.

SECONDARY FERMENTATION - STEP #2

(specific gravity must be 1.010 or less)

- 1) Clean & sterilize additional equipment using supplied sanitizer. Rinse well with hot water.

- 2) Siphon wine from primary fermenter into carboy. (take care to leave behind any sediment)

NOTE: If carboy is not full, boil water and cool to room temperature. Use water to top up carboy to 5 cm or 2 inches of bottom of airlock.

- 3) Attach cleaned and sterilized airlock & rubber bung to carboy. Place in raised area, maintaining a temperature of 22/25°C - 72/75°F. Fermentation should be complete in 10-14 days. (or when specific gravity is below 0.998). Keep track of all records on Wine Log Bag.

STABILIZING & CLEANING - STEP #3

- 1) Remove 1 cup of wine from carboy & discard to make room for additives.
- 2) Stir **Packet-B (POTASSIUM METABISULPHITE)** & **Packet-C (POTASSIUM SORBATE)** into 1/2 cup warm water until completely dissolved.
- 3) Add mixture slowly to carboy, while stirring wine with long handled spoon.
- 4) **Package D** Instructions:
 1. Prior to clarifying, product needs to be stabilized and degassed
 2. Rack off sediment
 3. Add Kieselsol (small volume package)
 4. Stir vigorously for approximately 3 minutes
 5. Add Clarifier (larger amount)
 6. Stir gently for approximately 10 - 20 seconds
 7. Rack back into carboy, top up air lock
 8. Leave for 10 days

- 5) For next 3 days, stir wine in carboy vigorously twice daily with long handled spoon. (this releases dissolved gases)

6) Add any additional Packages at this point

- 7) Place carboy in a quiet raised area to let clearing take place (approx. 18 days)

BOTTLING - STEP #4

NOTE: Proceed with bottling only if wine is fully cleared. Cloudy wine needs more time to clear.

- 1) Clean & sterilize all equipment needed using supplied sanitizer. Rinse well with hot water.
- 2) Siphon wine into primary fermenter.
- 3) Use dry insertion corks.
- 4) Transfer wine into sterilized bottles using bottle filling wand (and/or siphon hose). Fill bottles to 2.5 cm/1 inch from the cork bottom.
- 5) Use a corking machine to insert corks.
- 6) Bottles must stand for 1 week to let cork face dry. Then lay bottles on their sides for storage in a cool, dark area.

INSTRUCTIONS COMPLÈTES POUR LA FABRICATION EN 45 JOURS (6 SEMAINES)

MÉTHODE DE VINIFICATION EN 45 JOURS (6 semaines)

Pour de meilleurs résultats, veuillez lire tous les renseignements et toutes les directives avant de commencer

EQUIPEMENT REQUIS

- **Fermenteur primaire** : contenant de 27 à 46 litres en plastique de catégorie alimentaire, muni d'un couvercle. Marquez le niveau de 23 litres.
- **Bonbonne de 23 litres**, préférablement en verre, mais un plastique de catégorie alimentaire est acceptable.
- **Sas avec une bonde de caoutchouc** : valve à deux sens qui permet l'échappement des gaz de fermentation, mais empêche l'entrée d'oxygène et d'organismes putréfiants.
- **Dispositif de siphonnage** : tube de plastique de catégorie alimentaire, attaché à une tige de plastique raide.
- **Hydromètre et cylindre pour test** : afin de suivre les progrès de la fermentation.
- **Paquet d'agent d'assainissement** pour stériliser l'équipement avant usage.

EQUIPEMENT SUGGÉRÉ

Tasse graduée : 2 tasses de 500 ml
Cuillère à long manche en plastique de catégorie alimentaire
30 bouteilles à vin : 750 ml

Tube-rallonge et tube de siphonnage pour transvaser le vin dans les bouteilles
Bouchons de liège : 30
Bouchonneuse

ADDITIFS INCLUS DANS L'ENSEMBLE DE VINIFICATION

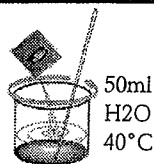
Sachet A : Bentonite **Sachet D : Clarifiant (Kieselsol)**
Sachet B : Métabisulfite de Potassium **Levure**
Sachet C : Sorbate de Potassium **Fiche de Fermentation (Sur le sac)**

SACHETS SUPPLÉMENTAIRES

Certains ensembles peuvent aussi contenir les sachets suivants. Bien lire leurs instructions avant l'utilisation:

Adoucisseur	Fleurs de Sureau	Raisins
Sachet Fr	Chêne Américain	Chêne Liquide
Chêne Français		

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 inoculé dans votre moût de vin pour la fermentation.

AVIS IMPORTANT :

LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT DE COMMENCER

FERMENTATION PRIMAIRE - ÉTAPE N° 1

- 1) Lavez et stérilisez tout l'équipement nécessaire en utilisant l'agent d'assainissement fourni. Rincez soigneusement à l'eau chaude.
- 2) Mélangez le **Sachet A** (bentonite) avec 2 tasses d'eau tiède. Introduisez cette solution dans le fermenteur primaire.
- 3) Videz le sac de concentré dans le fermenteur primaire. Rincez le sac avec une petite quantité d'eau chaude.
- 4) Ajoutez de l'eau froide au fermenteur primaire jusqu'au trait indiquant 23 litres.
- 5) Vérifiez la température du jus dans le fermenteur primaire (elle devrait être de 22/25° C ou 72/75° F).
- 6) Utilisez l'hydromètre pour vérifier la densité (elle devrait être de 1,080 à 1,090). Prendre note de toutes informations sur votre fiche de fermentation.

NOTA : si des copeaux de chêne vous ont été fournis, trempez-les dans une tasse d'eau chaude pendant 10 minutes. Remuez et versez le tout dans le fermenteur primaire.

- 7) Saupoudrez doucement le contenu du fermenteur primaire avec de la levure et couvrez.
- 8) Attachez la bonde de caoutchouc, en vous assurant que le sas est à moitié rempli d'eau.
- 9) Installez le fermenteur primaire sur une étagère ou sur une table (un lieu surélevé).
Veuillez soigneusement à ce que la température demeure entre 22 et 25° C (72 /75° F).
Laissez fermenter pendant 7 à 10 jours (ou jusqu'à ce que la densité ait atteint 1,010).
Prendre note de toutes informations sur votre fiche de fermentation.

FERMENTATION SECONDAIRE - ÉTAPE N° 2

(la densité doit être de 1,010 ou moins)

- 1) Lavez et stérilisez l'équipement additionnel requis en utilisant l'agent d'assainissement qui est fourni. Rincez soigneusement à l'eau chaude.
- 2) Siphonner votre vin de la cuve primaire (fermenteur) à votre tourie en prenant soin de ne pas capter le dépôt.

NOTA : si la bonbonne n'est pas pleine, faites bouillir de l'eau, laissez-la refroidir jusqu'à la température ambiante, puis versez-la dans la bonbonne de manière à ce que le niveau du liquide soit à 5 centimètres (2 pouces) du niveau inférieur du sas.

- 3) Attachez le sas et la bonde de caoutchouc stérilisés à la bonbonne. Placez celle-ci sur une étagère ou sur une table. Veillez à ce que la température demeure entre 22 et 25° C (72 /75° F). La fermentation devrait être accomplie au bout de 10 à 14 jours (ou lorsque la densité est inférieure à 0,998).

STABILISATION ET NETTOYAGE - ÉTAPE N° 3

- 1) Enlevez 1 tasse de vin de la bonbonne pour faire place aux additifs.
- 2) Dissoudre complètement le contenu du **sachet B (MÉTABISULFITE DE POTASSIUM)** et du **sachet C (SORBATE DE POTASSIUM)** dans 1/2 tasse d'eau chaude.
- 3) Versez lentement cette solution dans la bonbonne en remuant avec une cuillère à long manche.
- 4) Versez le paquet 3 (isinglass) dans 1/2 tasse d'eau fraîche et mélangez.
- 5) Versez ce mélange dans la bonbonne en remuant bien. Remplacez le sas et la bonde de caoutchouc.
- 6) **Sachet "D" Clarifiants:**
 1. Avant de clarifier votre vin doit être stabilisé.
 2. Transférer de la tourie à votre cuve en éliminant le dépôt.
 3. Ajouter le Kieselsol (petit sachet)
 4. Brasser le vin vigoureusement pendant environ 3 minutes.
 5. Ajouter ensuite le clarifiant (grand sachet).
 6. Brasser doucement pendant environ 20 secondes.
 7. Transférer votre vin dans votre tourie, et fixer votre bonde.
 8. Laisser reposer pendant 10 jours.
- 7) Les trois prochains jours, et deux fois par jour, remuez vigoureusement le vin dans la bonbonne avec une cuillère à long manche (cela permet de se débarrasser des gaz dissous).

- 8) Placez la bonbonne sur une étagère ou sur une table dans un endroit tranquille et laissez reposer (environ 18 jours).

MISE EN BOUTEILLES - ÉTAPE N° 4

NOTA : Procédez à la mise en bouteilles uniquement si le vin est tout à fait clarifié. Un vin trouble nécessite plus de temps pour atteindre la limpidité parfaite.

- 1) Lavez et nettoyez tout l'équipement requis en utilisant l'agent d'assainissement qui est fourni. Rincez soigneusement à l'eau chaude.
- 2) Siphonnez le vin (ou filtrez-le; c'est facultatif) vers le fermenteur primaire.
- 3) Utiliser des bouchons de liège qui se pose à sec.
- 4) Transvasez le vin dans des bouteilles stérilisées en vous servant d'un dispositif à remplissage de bouteilles (ou d'un siphon). Remplissez les bouteilles jusqu'à un niveau de 2,5 cm/1 po au-dessous de la base du bouchon.
- 5) Servez-vous d'un bouche-bouteille pour insérer les bouchons de liège.
- 6) Les bouteilles doivent être rangées debout pendant 1 semaine pour permettre au dessus du bouchon de sécher. Pour l'entreposage, on les couchera ensuite sur le côté dans un endroit frais et sombre.