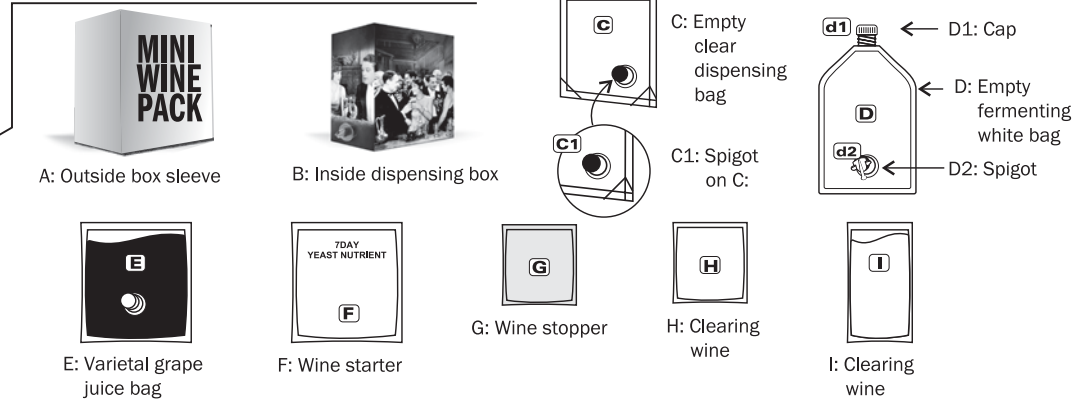


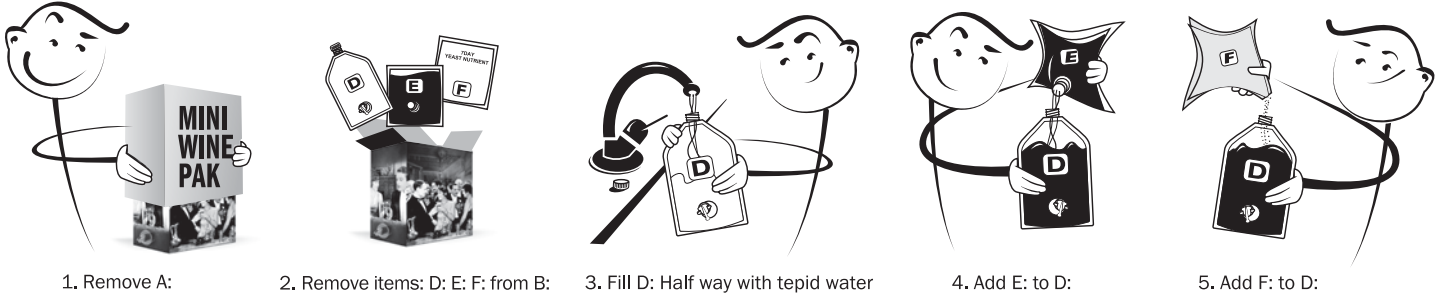
MINI WINE PAK

START TO FINISH IN 10 DAYS

What's inside your MINI WINE PAK



Instructions



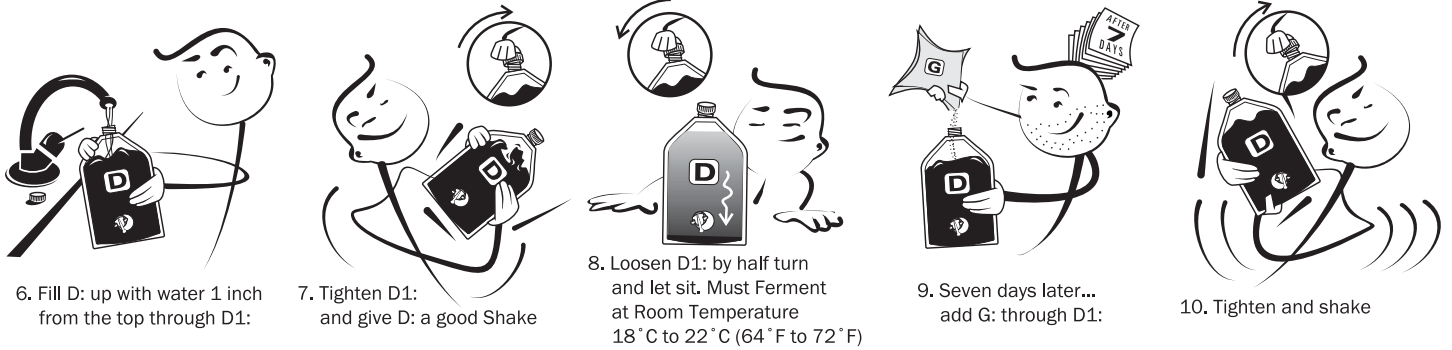
1. Remove A:

2. Remove items: D: E: F: from B:

3. Fill D: Half way with tepid water

4. Add E: to D:

5. Add F: to D:



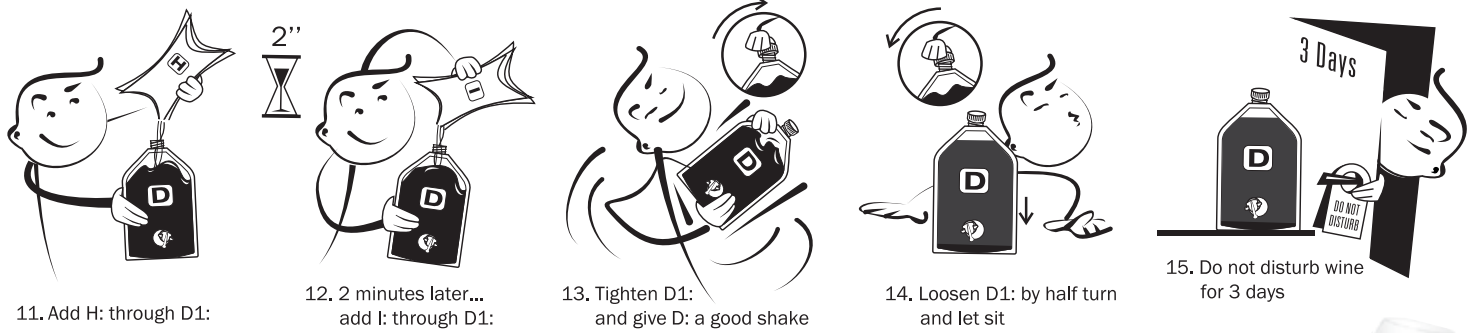
6. Fill D: up with water 1 inch from the top through D1:

7. Tighten D1: and give D: a good Shake

8. Loosen D1: by half turn and let sit. Must Ferment at Room Temperature 18°C to 22°C (64°F to 72°F)

9. Seven days later... add G: through D1:

10. Tighten and shake



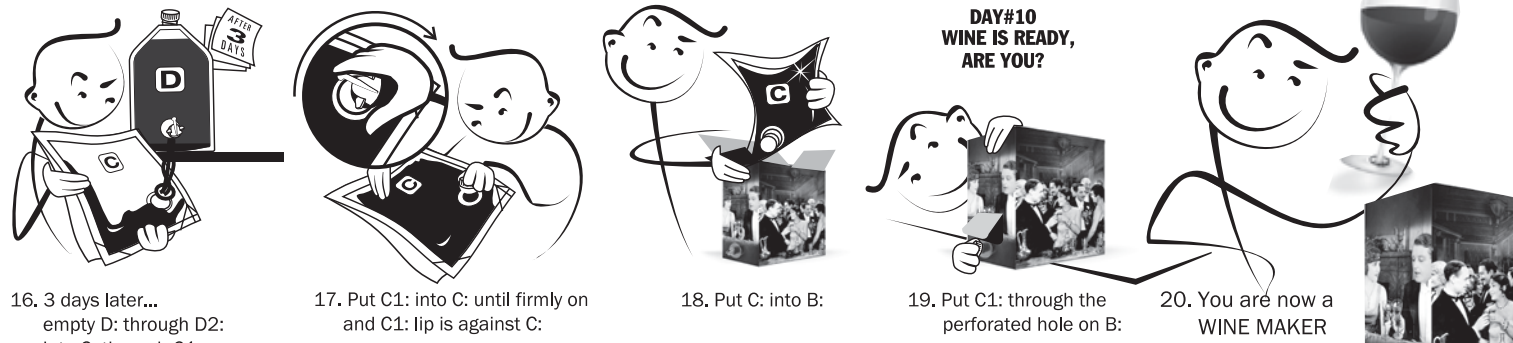
11. Add H: through D1:

12. 2 minutes later... add I: through D1:

13. Tighten D1: and give D: a good shake

14. Loosen D1: by half turn and let sit

15. Do not disturb wine for 3 days



16. 3 days later... empty D: through D2: into C: through C1:

17. Put C1: into C: until firmly on and C1: lip is against C:

18. Put C: into B:

19. Put C1: through the perforated hole on B:

20. You are now a WINE MAKER

Do not rack sediment on bottom

ENSEMBLE MINI VIN

**DU DÉBUT
À LA FIN EN
ENVIRON
10 JOURS**

Que contient votre ensemble Mini Vin



A: Boîte de présentation



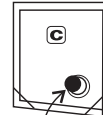
B: Boîte Vinier



E: Sac de concentré



F: Levure de départ



C: Sac vinier clair



C1: Robinet pour sac C



D1: Bouchon

D: Sac de Fermentation

D2: Robinet



G: Stabilisateur



H: Clarifiant



I: Clarifiant

Instructions



1. Retirer A



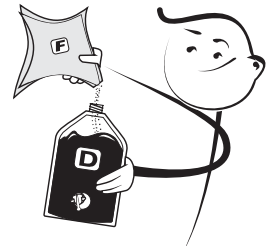
2. Sortir les articles D E F de la boîte B



3. Remplissage de D: remplir à moitié avec de l'eau tempérée



4. Ajouter E dans D



5. Ajouter F dans D



6. Remplir D : Ajouter de l'eau jusqu'à 1 pouce du dessus



7. Serrer D1 et brasser le sac D



8. Desserrer le bouchon D1 d'un demi-tour. Doit fermenter à une température se situant entre 18°C à 22°C (64°F à 72°F)



9. Sept (7) jours plus tard ajouter G par le bouchon D1



10. Serrer D1 et brasser le sac D



11. Ajouter ensuite H dans le sac D



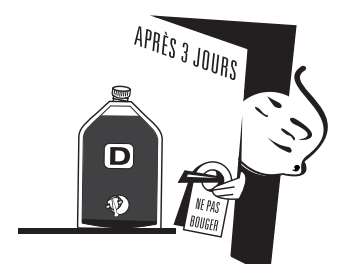
12. 2 minutes plus tard ajouter I dans le sac D



13. Serrer le bouchon D1 et brasser le sac D



14. Desserrer le bouchon D1 d'un demi-tour



15. Ne pas bouger le vin pendant les 3 prochains jours.



16. 3 Jours plus tard vider le sac D dans le sac C



17. Fixer de façon ferme le bouchon C1 sur C (bouchon jusqu'au fond des filets)



18. Mettre C dans B



19. Passer robinet C1 dans le trou de la boîte B



20. Vous voilà maintenant fier propriétaire vigneron

Ne pas capter le dépôt pendant le transfert !