

FRUIT WINE KIT

INSTRUCTIONS

For Best Results - Please read all Information & Instructions before you begin

ALL EQUIPMENT MUST BE CLEANED, SANITIZED & WELL RINSED BEFORE EACH STAGE

EQUIPMENT REQUIRED

- Primary Fermenter – food grade plastic container (24-46lt) with cover
- Secondary Fermenter/Carboy (23lt) – glass or food grade plastic
- Airlock & Rubber Bung (½ fill airlock with water to prevent spoilage)
- Hydrometer – to measure Specific Gravity (S.G.)
- Siphon Tube & Rod – food grade plastic tubing attached to a rigid plastic rod (racking tube)
- Measuring Cup 2 cups (500ml)
- Spoon – food grade plastic
- Bottle for Mixing (3oz) or Blender
- Glass container (more than 1lt/4 cups) for mixing
- Filter – medium pore size (optional)
- Mild Sulphite Solution for sterilizing corks
- Wine Bottles (750ml) – approximately 30 each
- Corks & Corker

PRIMARY FERMENTATION - Day 1

Wine History Log - record specific gravity & date: _____

- 1) Empty wine base into the primary fermenter
- 2) Fill empty wine base bag with 2-3lt / 8-10 cups warm water and pour into primary fermenter
- 3) Add contents of **Package A – Bentonite** to 2 cups/500ml hot water in a mixing bottle or blender. Shake bottle well or blend for 2-3 minutes. Add mixture to primary fermenter
- 4) Top up primary fermenter with water to the 23lt mark. Mix well

NOTE: The temperature of the mixture should range from 22°-25°C/72°-77°F. If not, cover the primary fermenter let it stand until the desired temperature is reached. Specific Gravity (S.G.) should read between 1.048 – 1.052

- 5) Sprinkle wine **Yeast** on top of mixture in primary fermenter. Replace lid and fit airlock & rubber bung into lid.
- 6) Find a warm place (22°-25°C/72°-77°F) where the primary fermenter can remain undisturbed for 7 days. If the temperature is cooler, let it ferment for 2-3 days longer

SECONDARY FERMENTATION – Day 8

Wine History Log - record specific gravity & racking date: _____

NOTE: Specific Gravity should be less than 1.010. If not, wait 2-3 additional days before siphoning

- 1) Carefully siphon wine mixture from primary fermenter into carboy, not disturbing the sediment to be left behind. **DO NOT TOP UP CARBOY**
- 2) Half fill airlock with water. Attach rubber bung to carboy & insert airlock into rubber bung
- 3) Place carboy in warm area (22°-25°C/72°-77°F) to remain undisturbed for 5-10 days for final fermentation

QUESTIONS VISIT: www.questionscentral.com

DEGASSING – Day 14

Wine History Log - record specific gravity & racking date: _____

NOTE: Specific Gravity must be less than 1.000 IF IT IS MORE DO NOT PROCEED. Let carboy sit until Specific Gravity decreases

- 1) Sterilize all equipment to be used
- 2) Add **Package B – Potassium Metabisulphite** to ½ cup/125ml warm water and mix well
- 3) Add to wine mixture in carboy and stir well
- 4) Use spoon to briskly stir wine to remove carbon dioxide bubbles
- 5) Repeat the stirring at least 6-8 items over the next 48 hours. Replace airlock and bung after stirring

STABILIZING & CLARIFICATION – Day 17

Wine History Log - record date: _____

NOTE: Wine must be completely degassed for **Package D** to take effect

- 1) Add **Package C – Potassium Sorbate** to ½ cup/125ml warm water. Dissolve completely
- 2) Add to wine mixture in carboy, stirring well
- 3) Siphon 4 cups/1000ml of wine mixture into sterilized glass container to make room for **Fruit Pack** in carboy
- 4) Empty **Fruit Pack** into the carboy and mix well. Rinse out Fruit Pack bag with some wine from glass container and empty back into carboy
- 5) Add **Package D Clarifier** to carboy
- 6) Top up primary fermenter to 23lt mark with wine in glass container. Mix well
- 7) Replace airlock and rubber bung. Leave carboy undisturbed for up to 10 days to clear

FILTERING & BOTTLING – Day 28

Wine History Log - record bottling date: _____

NOTE: If your wine is clear it is ready to bottle. However, if it is not clear you may want to let it stand for 2-3 additional days. Filtering is recommended before bottling.

- 1) Use medium pore size filters and follow filter instructions
- 2) Siphon wine into sterilized wine bottles leaving no less than an inch of space from the top of the wine to the bottom of the cork
- 3) Use corker to insert corks
- 4) Let corked bottles sit upright for 1-2 days allowing for cork expansion and allow residual gas to escape. Store bottles on side for aging in a darkened area at 20°C/70°F

The wine is drinkable now, however, it will benefit from ageing.

**Enjoy Your Quality Fruit Wine Safely
Please Don't Drink & Drive**

Fruit Wine HISTORY LOG

PLEASE READ FULL DETAILS TO BE SURE OF ALL STEPS

Production Code: _____ Start Date: _____

Retailer: _____

ADDITIVES – included in Wine Kits

Packet A: Bentonite	Wine Base
Packet B: Potassium Metabisulphite	Wine Log Bag – To record S.G.
Packet C: Potassium Sorbate	Yeast
Packet D: Clearing Agent (Kieselso)l	Fruit Pack

Ensemble Vin de Fruits

INSTRUCTIONS

Important de bien lire les instructions en entier avant de débiter.

LES ÉQUIPEMENTS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE LAVÉS ET STÉRILISÉS AVANT L'UTILISATION

EQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Fermenteur Primaire- Plastique de Grade alimentaire (24-46 litres)
- Tourie de 23 Litres en verre ou plastique (grade alimentaire)
- Bouchon caoutchouc perforé et Bonde (moitié remplie de solution stérile)
- Hydromètre – Pour mesure de la densité spécifique
- Tube de transvidage (Tige en J et tuyau flexible)
- Récipient à mesurer de 2 tasses (500 ml)
- Cuillère - en plastique de grade alimentaire
- Contenant pour la préparation des mélanges (bouteille vide ou mélangeur à main)
- Papiers filtres - de grade moyen (optionnel)
- Solution stérilisante pour les bouchons de liège
- Bouteilles de Vin (750 ml) – environ 30
- Bouchons de liège et bouchonneuse

FERMENTATION PRIMAIRE - Jour 1

Écrire la date de départ et densité sur votre fiche de fermentation : _____

Verser le sac de concentré (base) dans votre fermenteur primaire

- 1) Remplir ensuite le sac avec environ 2 ou 3 litres d'eau chaude et verser dans le fermenteur
- 2) Préparer le contenu du **Sachet A – Bentonite** dans 2 tasses d'eau chaude et bien mélanger pendant 2 à 3 minutes (en utilisant le mélangeur à main ou autre). Ajouter la préparation au fermenteur primaire
- 3) Ajouter de l'eau froide jusqu'au niveau de 23 litres dans le fermenteur. Bien brasser

NOTE: La température du mélange doit être entre 22°-25°C/72°-77°F. Si ce n'est pas le cas attendre la bonne température avant de passer à l'étape 6. La densité spécifique devrait être entre 1.048 et 1.052

- 4) Saupoudrer le **Sachet de levure** au-dessus du moût dans votre fermenteur. Installer le couvercle ainsi que le bouchon de caoutchouc et la bonde
- 5) Placer votre fermenteur à un endroit où la température sera entre (22°-25°C/72°-77°F) et laisser fermenter pendant 7 jours. Si la température est plus basse laisser de 2 à 3 jours supplémentaires pour le travail de la fermentation

FERMENTATION SECONDAIRE – Jour 8

Écrire la date et la densité sur votre fiche de fermentation: _____

NOTE: La densité devrait être de 1010 ou moins à cette étape. Sinon attendre 2 à 3 jours de plus

- 1) Placer votre cuve sur un comptoir et transvider le vin à la tourie en prenant soin de ne pas capter le dépôt. Éliminer le dépôt. Ne pas remplir entièrement la tourie
- 2) Mettre en place le bouchon de caoutchouc et votre bonde (à moitié remplie de solution stérile) dans le goulot de la tourie
- 3) Installer votre tourie dans un endroit surélevé à une température de (22°-25°C/72°-77°F). Éviter de bouger la tourie pour les 5 à 10 jours suivants

ÉLIMINATION DES GAZ – Jour 14

Écrire la date du transvidage et la densité sur votre fiche: _____

NOTE: La densité devrait être de 1,000 ou moins sinon attendre quelques jours de plus

- 1) N'oublier pas de nettoyer et stériliser les équipements utilisés
- 2) Ajouter le **SACHET B – Métabisulfite de Potassium** à ½ tasse (125 ml) d'eau tempérée bien dissoudre
- 3) Ajouter la préparation dans le vin dans votre tourie et bien brasser
- 4) Utiliser le manche de la cuillère pour brasser le vin pour permettre la libération des gaz
- 5) Répéter le brassage au moins 6 à 8 fois pendant les prochains 48 heures. N'oublier pas de remettre votre bonde sur la tourie après chaque brassage

STABILISATION & CLARIFICATION – Jour 17

Écrire la date sur votre Fiche: _____

NOTE: Le vin doit être complètement libéré des gaz avant d'ajouter le **Sachet D**

- 1) Verser le **Sachet C - Sorbate de Potassium** à ½ tasse (125 ml) d'eau tiède. Dissoudre complètement
- 2) Ajouter la préparation dans votre tourie. Bien mélanger
- 3) Retirer 4 tasses (1 litre) du vin en retrait de la tourie pour permettre l'addition du sachet de **Saveur de Fruit** dans le vin
- 4) Verser le contenu du sac de **Saveur de Fruit** dans la tourie et bien brasser. Verser un peu du vin de retrait dans le sac pour le rincer et verser dans la tourie
- 5) Ajouter le **Sachet D Clarifiant** à la tourie
- 6) Remplir la tourie avec le vin de retrait. Bien mélanger
- 7) Remettre en place le bouchon de caoutchouc et la bonde Laisser reposer le vin pendant 10 jours pendant la clarification

FILTRATION ET EMBOUTEILLAGE – Jour 28

Écrire la date sur votre Fiche: _____

NOTE: Si votre vin est clair et limpide vous pouvez passer à l'étape d'embouteillage. Si ce n'est pas le cas attendre encore 2 à 3 jours pour la fin de la clarification. La filtration est recommandable avant l'embouteillage

- 1) Utiliser des papiers filtrants moyens et suivre les instructions de filtration
- 2) Siphonner le vin filtré dans les bouteilles stérilisées en laissant env. 1 pouce entre le vin et le bouchon
- 3) Utiliser une bouchonneuse pour insérer le bouchon de liège
- 4) Laisser ensuite vos bouteilles debout pour 1-2 jours pour permettre au bouchon de reprendre son expansion et prévenir les risques de "coulage". Entreposer ensuite vos bouteilles en position horizontale dans un endroit sombre et à température d'environ 20°C

Le vin est prêt à boire maintenant mais il profitera d'un vieillissement en bouteilles

**Profiter de ce nectar de façon responsable
Bien consommer c'est aussi être prudent en évitant de conduire**

FICHE DE FERMENTATION IMPORTANT DE BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS EN ENTIER

Code de Production: _____ Date Départ: _____

Détaillant: _____

ADDITIFS – inclus dans l'ensemble

Sachet A: Bentonite	Sac de Base de Vin
Sachet B: Métabisulfite de Potassium	Fiche Fermentation
Sachet C: Sorbate de Potassium	Levure
Sachet D: Clarifiant (Kieselsol)	Sac Saveur de Fruits

QUESTIONS: www.questionscentral.com