

CELLAR
CRAFT™

INSTRUCTIONS FOR: SHOWCASE 6 WEEK, 18 L WINE KITS

STERLING 5 WEEK, 12 L WINE KITS

IMPORTANT: Read all instructions before beginning. Be sure to record pertinent information such as specific gravity (S.G.) and dates.

STAGE 1 PRIMARY FERMENTATION

Sterilize your containers and equipment with a sterilizing solution before beginning. See "Hints for Success" Item #1. Most municipal water supplies are chlorinated, which can interfere with yeast, leading to incomplete fermentation. It is strongly recommended that tap water be drawn off the day before use and allowed to sit overnight at room temperature to allow chlorine to dissipate. **Note: The initial Specific Gravity reading should be taken right before the yeast is added to the must (juice mixture). For assistance reading the hydrometer, see "Hints for Success" item #3.**

- Place your product code sticker (found on the top of your wine kit box) at the top of this page
- Prepare your **bentonite** solution as follows:
 - Pour 1 L (4 cups) hot water into sterilized fermenter
 - Sprinkle contents of **packet(s) #2 bentonite**; stir until mixed
- Remove cap from **Wine Base** (large juice bag) and pour contents into fermenter.
- Rinse bag clean with 2 L (8 cups) of warm water and add all this liquid to fermenter.
- Add cool water (final temperature 20°C to 25°C or 68°F to 77°F in fermenter) filling to 23 L/6 US gal. mark. Stir vigorously for 2-3 minutes.

If your kit contains a **Grape Pack** (Grape Packs are found in red wine kits only) prepare it to be added to the primary fermenter as follows:

- While working over the open fermenter to minimize mess, open crushed grape pack and pour contents into sterilized mesh bag.
- Knot bag shut and lower into the grape must (the mixture in the fermenter).
- Mix for 2-3 minutes.
- NOTE:
 - for **SHOWCASE** red wines, fermenter should now be filled to ~25 L
 - for **STERLING** red wines, fermenter should now be filled to ~24.5 L
- Check hydrometer and record specific gravity (S.G.). NOTE: **when a crushed grape pack is used** the most accurate reading is obtained 6-12 hours after the batch is started.
- If your kit contains oak powder, oak shavings, or oak chips (some kits have multiple pouches), empty the contents into the juice and mix well.
 - If your kit contains wood cubes, save these for later, do not add at this time.
- Open yeast package(s) and sprinkle over juice in fermenter. Do not stir.
- Place lid on fermenter.
- Store in area maintaining temperature between 19°C to 24°C (66°F to 75°F).
- Fermentation starts in 12 to 24 hours.
 - For kits containing crushed grape packs, gently stir the must at least once per day until day 10, making sure crushed grapes are fully submerged. Submerging the grape pack prevents it from drying out and possible bacterial infection.

STAGE 2 SECONDARY FERMENTATION

Remember that lower temperatures in the fermentation area extend the time for primary fermentation to complete. Adjust days as required.

- Check hydrometer reading.
 - The S.G. reading should be 1.000 or less.
 - If S.G. exceeds 1.000, leave wine alone and continue to check daily until the result is 1.000 or less
- Record your S.G. reading and the date on this page.
- Clean and sanitize the carboy, airlock, bung, siphon hose and stirring spoon.
- If your kit contains a grape pack, remove the mesh bag, gently squeeze remaining liquid back into the fermenter. Discard bag.
- Place your sterilized 23 L/6 US gal. carboy below the primary fermenter to allow for siphoning.
- Siphon wine into sterilized carboy leaving sediment behind. See "Hints for Success" Item #4.
- If your kit contains an enzyme pouch, add enzyme into carboy and stir gently with clean, sanitized stir rod.
- Attach stopper to fermentation lock. Place fermentation lock (1/2 filled with water and sterilizing solution to minimize chance of contamination) with stopper into opening at the top of the carboy.
- Place wine in area with temperature between 19°C to 24°C (66°F to 75°F) to facilitate fermentation until Day 20. *Note: Fermentation time may vary as a function of temperature.*

STAGE 3 DEGASSING

- Perform hydrometer reading.
 - **STERLING RED WINES & SHOWCASE RED & WHITE WINES:** S.G. should be 0.998 or less
 - **STERLING WHITE WINES:** S.G. should be 0.996 or less
 - If above this level or if still bubbling, continue storage checking S.G. daily until reading is within range.
 - Leaving wine in carboy even an extra week is fine and ensures complete fermentation.
- Change out the water solution in the airlock.
- Add pouch **#3 potassium metabisulphite**.
- Stir vigorously for 2 minutes to drive off any trapped gas.
 - *Degassing may be easier if wine is racked to a primary fermenter container. Mixing to remove trapped gas helps ensure a quicker and more complete clearing after the next steps. Stir the wine a few more times over the next day or two. Once degassed, transfer back to carboy.*

STAGE 4 CLEARING

- Add pouch **#4 potassium sorbate**. Stir 2 minutes to dissolve.
- If your kit contains a flavour reserve, add contents to wine and mix thoroughly.
- If your kit contains wood cubes, add now.
- Add pouch marked **kieselsoil**. If your kit contains 2 pouches, only add one pouch now. Stir gently for 1 minute.
- Wait one hour.
- Shake pouch marked **chitosan**. If your kit contains 2 pouches, add both now. Stir gently for 1 minute.
- Re-fit airlock securely. Wait 1 hour.
- Remove airlock and stir again for 2 minutes.
- If your kit contains 2nd kieselsoil, add now and stir gently for 1 minute.
- Once fully degassed, close carboy with solid bung to prevent oxidation.
 - **SHOWCASE** - continue storage until Day 42
 - **STERLING** - continue storage until Day 35

STAGE 5 BOTTLING

Wine should be clear and ready to bottle. If the wine has not clarified yet, leave for a few more days. It is recommended that you filter the wine prior to bottling. If you wish to bulk age, use a glass carboy with a solid bung. Add 1/4 tsp. of Potassium Metabisulphite prior to bulk aging.

- Carefully rack wine into clean, sterilized primary fermenter or carboy. While racking, do not disturb sediment at the bottom of carboy.
- Siphon the clear wine directly into sterilized cork finish wine bottles allowing 2.5-3.5cm/1-1½ inches head space between wine and bottom of cork.
- Insert sterilized wine corks into bottles using corker. See "Hints for Success" Item #1.
- Wait 24-48 hours before inverting the bottles once corked. This will allow expansion time for the corks, and will decrease the chances of leaking bottles.
- Congratulations, your wine is now ready for resting time in the bottle. All wines suffer some degree of shock during bottling and show much better after even a couple weeks of bottle aging. Try to let your wine age for at least a few weeks before consuming.
- Store in cool, dark place with bottles oriented on their sides.

PLACE YOUR
PRODUCTION
CODE STICKER HERE
(Found on the top of
your wine kit box)

DAY 1

Date: MM / DD / YY
Initial S.G.: _____
Target 1.080-1.100

WHITE WINES: DAY 6-8

RED WINES: DAY 10-12

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
Target <1.000

DAY 20

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
Targets:
STERLING REDS,
SHOWCASE REDS &
WHITES: <0.998
STERLING WHITES: <0.996

DAY 22

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
Targets:
STERLING REDS,
SHOWCASE REDS &
WHITES: <0.998
STERLING WHITES: <0.996

SHOWCASE: DAY 42-44 STERLING: DAY 35-38

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____

CELLAR CRAFT™ GENERAL INSTRUCTIONS

It is imperative that you follow the instructions in the correct sequence. Failure to do so will result in unsuccessful wine. **For some wine styles, you may be supplied multiple packages of the same ingredient (e.g. yeast, bentonite, oak, fining agent).**

BE SURE TO USE ALL INGREDIENT PACKAGES INCLUDED IN YOUR KIT.

Your wine kit includes the following:

- **Wine Base** – unlabeled large bag consisting of grape juice & grape juice concentrates
- **Yeast Pack**
- May contain **oak powder, shavings, chips, and/or oak cubes, Sweet Reserve, Grape Pack** (use all items that are included)
- **Packet #2 Bentonite** – helps yeast activity and removes proteins
- **Packet #3 Potassium Metabisulphate** – used to prevent oxidation and improve shelf life
- **Packet #4 Potassium Sorbate** – used as an anti-microbial agent to prevent re-fermentation
- **Fining Agents** – Removes proteins, which results in a clear stable wine
- Kieselsoil, Chitosan

EQUIPMENT REQUIRED



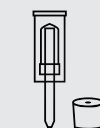
Primary Fermenter:
A food grade plastic container calibrated to 23 L/6 US gal. Minimum 30 L recommended.



Carboy:
A glass or plastic carboy to hold 23 L/6 US gal. and will fit a fermentation lock and stopper.



Racking Tube & Tubing:
Approximately 6 ft. long flexible food grade tubing with a rigid plastic siphon rod. Autosiphon recommended.



Fermentation Lock & Stopper:
Fits into the carboy, and is half-filled with water and sterilizing solution. Allows CO₂ to escape and prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine.



Hydrometer:
Used to check specific gravity of your wine at different stages of the fermentation process.



Stirring tool



Wine Bottles & Corks:
30 x 750 mL/26 oz. bottles
30 corks



Solid Bung:
Fits into the carboy. Prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine. Use once wine is fully degassed.

HINTS FOR SUCCESS

1. CLEAN & STERILIZE ALL EQUIPMENT AND BOTTLES:
Clean prior to sterilizing. Failure to properly sterilize all equipment and bottles may result in an unsuccessful wine. To sterilize equipment, dissolve 50 g/1.76 oz. of potassium metabisulphate in 4 L/1 US gal. of water, retaining extra for future use. Be certain to rinse all traces of sterilant from your equipment and bottles before proceeding. Corks may be sterilized by soaking 5-10 minutes in sterilizing solution.

2. FERMENTATION TEMPERATURES:
Your wine kit has been designed to ferment in the temperature ranges specified in the instructions. Temperatures above 30°C/86°F will inactivate the yeast, while temperatures below 18°C/64°F will prolong the time required to make your wine. NOTE: If the fermentation is taking place in a cool area, the correct fermentation temperature can be assured with the help of a heating pad or brewbelt. Be sure to carefully monitor your wine temperature.

3. USING THE HYDROMETER:
A wine hydrometer is a tool that reads relative specific gravity. As the fermentation progresses, the specific gravity (S.G.) decreases as the sugar is converted to alcohol and carbon dioxide. We have included target readings for you to follow the progress of your wine. To use, immerse the sterilized hydrometer into a cylinder of wine or juice so that it is free floating. To read the hydrometer, the level at which the liquid intersects the stem is your specific gravity.

4. CARBOY SEDIMENT:
When transferring, or racking, try not to splash the wine to minimize the incorporation of oxygen into your wine. Care must be taken not to mix the sediment with the clear wine at the bottling stage (Stage #4). Should this inadvertently occur it will be necessary to let the sediment resettle for a few days before proceeding. Using a rigid plastic racking tube and clamp in conjunction with the flexible tubing is very helpful.

5. BOTTLE SEDIMENT:
Some wines occasionally form potassium bitartrate sediment after bottling. These crystals, referred to as wine diamonds, occur naturally and are harmless. To minimize the formation of crystals after clearing, move carboy to an environment of -4°C to 4°C (29°F to 39°F) for 10 to 14 additional days before bottling. Do not let wine freeze as this can crack the carboy. Tartrates that drop out can be removed by racking while wine is chilled. Filtering during this step helps ensure crystal removal.

VINECO
www.vinecowa.com

Vineco International Products
27 Scott Street West
St. Catharines, ON L2R 1E1

CELLAR CRAFT^{MC} INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Il est impératif que vous suiviez ces instructions dans la séquence indiquée. Vous ne réussirez pas votre vin si vous ne le faites pas.

Pour certains types de vin, vous pourriez retrouver plus d'un sachet d'un même ingrédient (ex.: levure, bentonite, chène, clarifiant).

ASSUREZ-VOUS D'UTILISER TOUS LES SACHETS D'INGRÉDIENTS CONTENUS DANS LA TROUSSE.

Votre trousse de vinification contient:

- **Base de vin** – grand sac de jus de raisin & de concentrés de jus de raisin non identifié
- **Sachet de levure**
- Peut contenir des **copeaux et/ou des cubes de chène, un Sachet de réserve, un sachet de peaux de raisins** (utilisez tous les items inclus)
- **Sachet #2 Bentonite** – aide l'activité de la levure et retire les protéines
- **Sachet #3 Métabisulfite de potassium** – utilisé pour prévenir l'oxydation et augmenter le temps d'entreposage
- **Sachet #4 Sorbate de potassium** – utilisé comme antimicrobien afin de prévenir la refermentation
- **Agents clarifiants** – retirent les protéines, donnant ainsi un vin clair et stable
-Kieselsol, Chitosane

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



Cuve de fermentation primaire:

Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 23 L (6 gal US). Minimum de 30 L suggéré.



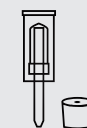
Tourie:

Une tourie de verre ou de plastique pour contenir 23 L (6 gal US) et pouvant recevoir un bouchon et une bonde.



Tube de soutirage et tubulure:

Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec un tube de soutirage rigide. Auto-siphon recommandé.



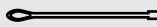
Bonde hydraulique et bouchon:

S'ajuste à la tourie, et est à demi remplie d'eau ou d'une solution stérilisante. Permet au CO₂ de s'échapper et prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer dans le vin.



Hydromètre:

Sert à vérifier la gravité spécifique de votre vin à différentes étapes du procédé de fermentation.



Cuillère de brassage



Bouteilles de vin & lièges

30 bouteilles de 750 ml / 26 oz
30 lièges



Bouchon plein:

Convient à la tourie. Prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer dans le vin. À utiliser lorsque le vin est complètement dégazé.

CONSEILS DE RÉUSSITE

1. NETTOYEZ ET STÉRILISEZ TOUT L'ÉQUIPEMENT ET LES BOUTEILLES:

Nettoyez avant la stérilisation. Sans stérilisation de l'équipement et des bouteilles, vous pourriez ne pas réussir votre vin. Pour stériliser, faites dissoudre 50 g / 1,76 oz de métabisulfite de potassium dans 4 l / 1 gal US d'eau (conserver pour utilisation future). Assurez-vous de bien rincer toute trace de stérilisation dans les bouteilles et l'équipement avant de procéder. Les lièges peuvent être stérilisés en les trempant 5 à 10 minutes dans la solution stérilisante.

2. TEMPÉRATURES DE FERMENTATION:

Votre trousse de vinification a été conçue pour fermenter dans les échelles de température spécifiques. Une température au-dessus de 30° C / 86° F rendra la levure inactive et une température sous 18° C / 64° F prolongera le temps nécessaire pour faire le vin. NOTE: Si la fermentation se déroule dans un endroit frais, la température de fermentation adéquate peut être assurée à l'aide d'un coussin chauffant ou d'une ceinture chauffante. Assurez-vous de bien surveiller la température de votre vin.

3. UTILISATION DE L'HYDROMÈTRE:

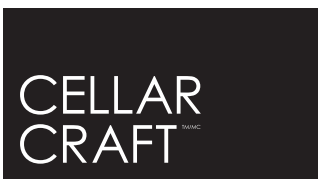
Un hydromètre à vin permet de lire la gravité spécifique relative. Lors de la fermentation, la gravité spécifique (G.S.) décroît alors que le sucre est converti en alcool et en gaz carbonique. Nous avons inclus des lectures cibles afin que vous puissiez suivre le progrès de votre vin. Pour l'utiliser, immergez l'hydromètre stérilisé dans un cylindre de vin ou de jus de façon à ce qu'il flotte librement. Pour lire l'hydromètre, le niveau où le liquide coupe la tige est votre gravité spécifique.

4. SÉDIMENTATION EN TOURIE:

Lors du transfert ou du soutirage du vin, évitez les éclaboussures afin de minimiser la quantité d'oxygène incorporée dans le vin. Une attention particulière est de mise afin de ne pas mélanger le sédiment avec le vin clarifié à l'étape de l'embouteillage (Étape #4). Si cela se produit, il faudra laisser le sédiment se déposer à nouveau pendant quelques jours avant de procéder. L'utilisation d'un tube de soutirage en plastique rigide et d'une pince conjointement avec le tube flexible est très utile.

5. SÉDIMENTATION EN BOUTEILLE:

Dans certains vins, se forme un sédiment de bitartrate de potassium après l'embouteillage. Ces cristaux se forment naturellement et sont sans danger. Pour en minimiser la formation après la clarification, laissez la tourie entre -4° et 4° C (29-39° F) pendant 10 à 14 jours additionnels avant d'embouteiller. Évitez que le vin ne gèle, car la tourie pourrait se briser. Les tartrates qui se forment peuvent être retirés en soutirant le vin pendant qu'il est froid. La filtration lors de cette étape permet d'assurer le retrait des cristaux.



INSTRUCTIONS POUR:

TROUSSES SHOWCASE 6 SEMAINES 18 L

TROUSSES STERLING 5 SEMAINES 12 L

IMPORTANT: Lisez les instructions avant de débiter. Assurez-vous de noter les informations pertinentes telles les gravités spécifiques (G.S.) et les dates.

ÉTAPE 1 FERMENTATION PRIMAIRE

Stérilisez vos contenants et votre équipement avec une solution stérilisante avant de commencer. Voir les "Conseils de réussite", article #1. La plupart des aqueducs municipaux fournissent de l'eau chlorée pouvant interférer avec la levure, menant à une fermentation incomplète. Il est recommandé de laisser reposer l'eau dans un récipient stérile pendant 24 heures à la température de la pièce avant de l'utiliser afin de permettre au chlore de s'évaporer. **Note: La lecture de la gravité spécifique initiale devrait être prise avant l'ajout de la levure au moût. Pour l'utilisation de l'hydromètre, voir les "Conseils de réussite", article #3.**

- Placez votre étiquette avec le code de production au haut de cette page (trouvée sur le dessus de la boîte de la trousse de vinification).
- Préparez votre solution de **bentonite** de la manière suivante:
 - Versez 1 L (4 tasses) d'eau chaude dans la cuve de fermentation stérilisée
 - Saupoudrez le contenu du (des) sachet(s) #2 bentonite; brassez pour bien mélanger.
- Enlevez le capuchon de la **Base de vin** (grand sac de jus) et versez le contenu dans la cuve de fermentation.
- Rincez le sac avec 2 L (8 tasses) d'eau tiède et ajoutez le contenu à la cuve de fermentation.
- Ajoutez de l'eau fraîche dans la cuve jusqu'au niveau de 23 litres. Vous devez atteindre une température de 20 à 25 ° C (68° à 77° F). Bien brasser pendant 2-3 minutes.

Si votre trousse contient un **sachet de raisins pressés** (se retrouvant seulement dans les trousse de vinification rouges), préparez-le pour l'ajouter à la cuve de fermentation primaire de la façon suivante :

- Tout en travaillant au-dessus de la cuve pour éviter tout dégât, ouvrez le sachet de raisins pressés et versez le contenu dans le sac-filet stérilisé.
- Attachez le sac et plongez-le dans le moût (le mélange dans la cuve de fermentation).
- Mélangez bien pendant 2-3 minutes.
- NOTE:
 - pour les vins rouges **SHOWCASE**, la cuve devrait maintenant être remplie à ~25 L
 - pour les vins rouges **STERLING**, la cuve devrait maintenant être remplie à ~24,5 L

- Vérifiez la lecture de l'hydromètre et inscrivez la gravité spécifique. NOTE : **lorsqu'un sachet de raisins pressés est utilisé**, la lecture la plus précise est obtenue 6-12 heures après le démarrage de la cuvée.
- Si votre trousse contient de la poudre de chène ou des particules de chène (certaines trousse ont plusieurs sachets), videz-en le contenu dans le jus et mélangez bien.
 - Si votre trousse contient des cubes de bois, conservez-les pour plus tard, ne les ajoutez pas maintenant
- Ouvrez le(s) sachet(s) de levure et saupoudrez-en le contenu sur le jus dans la cuve de fermentation. Ne pas brasser.
- Placez le couvercle sur la cuve de fermentation.
- Entreposez dans un endroit où la température se maintient entre 19°C et 24°C (66°F et 75°F).
- La fermentation débutera dans les 12 à 24 prochaines heures.
 - Pour les trousse contenant des sachets de raisins pressés, brassez délicatement le moût au moins une fois par jour jusqu'au jour 10 en vous assurant que les raisins pressés soient entièrement immergés. Le fait d'immerger le sachet de raisins l'empêchera de s'assécher et préviendra une infection bactérienne possible

ÉTAPE 2 FERMENTATION SECONDAIRE

Rappelez-vous que des températures plus basses dans votre aire de fermentation prolongeront le temps requis pour compléter la fermentation primaire. Veuillez ajuster les jours en conséquence.

- Vérifiez la lecture de l'hydromètre.
 - La G.S. devrait être entre 1,000 ou moins.
 - Si la G.S. excède 1,000, laissez le vin de côté et vérifiez la G.S. tous les jours jusqu'à ce que le résultat soit de 1,000 ou moins.
- Notez votre lecture de G.S. et la date sur cette page.
- Nettoyez et aseptisez la tourie, la bonde, le bouchon de caoutchouc, le tube de soutirage et la cuillère de brassage.
- Si votre trousse contient un sachet de raisins, retirez le sac-filet et pressez-le délicatement pour reverser le liquide restant dans la cuve. Jetez le sac.
- Ouvrez votre tourie stérilisée de 23 L / 6 gal. US plus basse que la cuve de fermentation primaire pour permettre le soutirage.
- Siphonnez le vin dans la tourie stérilisée en laissant le sédiment derrière. Voir les "Conseils de réussite", article #4.
- Si votre trousse contient un sachet d'enzyme, ajoutez son contenu dans la tourie en remuant délicatement à l'aide d'une tige propre et stérilisée.
- Fixez le bouchon à la bonde hydraulique. Placez la bonde hydraulique (à demi remplie d'eau ou d'une solution stérilisante afin de minimiser les risques de contamination) avec le bouchon dans l'orifice de la tourie.
- Laissez reposer le vin à une température située entre 19°C et 24°C (66°F et 75° F) pour compléter la fermentation jusqu'au jour 20. *Note: Le temps de fermentation peut varier selon le niveau de température.*

ÉTAPE 3 DÉGAZAGE

- Effectuez une lecture de votre G.S.
 - **VINS STERLING ROUGES & SHOWCASE ROUGES & BLANCS:** la G.S. devrait être de 0,998 ou moins
 - **VINS STERLING BLANCS:** la G.S. devrait être de 0,996 ou moins
 - Si la lecture est plus élevée ou s'il y a encore présence de bulles, poursuivez l'entreposage et prenez une lecture à chaque jour jusqu'à ce qu'elle atteigne ce niveau.
 - Vous pouvez laisser le vin dans la tourie pendant une semaine additionnelle, ce qui assurera ainsi une fermentation complète.
- Changez la solution aqueuse dans la bonde.
- Ajoutez le sachet #3 (métabisulfite de potassium).
- Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour libérer le gaz carbonique.
 - Le dégazage sera plus facile si le vin est soutiré dans une cuve de fermentation primaire. Bien mélanger pour retirer tout le gaz assurera une clarification rapide et complète lors des prochaines étapes. Agitez le vin encore un peu au cours des deux prochains jours, si requis. Une fois dégazé, transférez à nouveau le vin dans la tourie.

ÉTAPE 4 CLARIFICATION

- Ajoutez le contenu du sachet #4 (sorbate de potassium). Brassez pendant 2 minutes pour dissoudre.
- Si votre trousse contient un sachet de réserve, ajoutez le contenu au vin et brassez vigoureusement
- Si votre trousse contient des cubes de bois, ajoutez-les maintenant.
- Ajoutez le sachet identifié "Kieselsol". Si votre trousse contient 2 sachets, ajoutez un sachet maintenant. Agitez délicatement pendant 1 minute.
- Attendez 1 heure.
- Agitez le sachet identifié "Chitosane". Si votre trousse contient 2 sachets, ajoutez les 2 maintenant. Agitez délicatement pendant 1 minute.
- Installez à nouveau la bonde. Attendez 1 heure.
- Retirez la bonde et agitez de nouveau pendant 2 minutes.
- Si votre trousse contient un second sachet de kieselsol, ajoutez-le maintenant et agitez délicatement pendant 1 minute.
- Une fois entièrement dégazé, fermez la tourie à l'aide du bouchon plein afin de prévenir l'oxydation.
 - **SHOWCASE** - poursuivre l'entreposage jusqu'au jour 42
 - **STERLING** - poursuivre l'entreposage jusqu'au jour 35

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE

Le vin doit être clair et prêt à être embouteillé. Si le vin n'est pas encore clair, laissez-le reposer pendant quelques jours de plus. Il est recommandé de filtrer votre vin avant de l'embouteiller. Si vous désirez laisser vieillir votre vin, utilisez une tourie de verre munie d'un bouchon plein. Ajoutez 1/4 c. à thé de métabisulfite de potassium à dissoudre au vin avant le début de la période de vieillissement.

- Soutirez soigneusement le vin dans une autre cuve ou dans une tourie propre et stérilisée. Prenez soin de ne pas déranger le dépôt au fond de la tourie.
- Siphonnez le vin clarifié dans des bouteilles stérilisées de 750 ml au fini liège en laissant 2,5 - 3,5 cm (1" - 1½") d'espace entre le vin et la base du bouchon.
- Insérez les lièges stérilisés à l'aide d'une boucheuse manuelle. Voir les "Conseils de réussite", article #1.
- Attendez 24-48 heures avant d'inverser les bouteilles bouchées. Ceci permettra aux bouchons de se dilater et diminuera les risques d'écoulement.
- Félicitations. Votre vin est maintenant prêt à reposer quelque temps dans la bouteille. Tous les vins souffrent à divers degrés du choc de l'embouteillage et sont meilleurs après quelques semaines de vieillissement en bouteilles. Laissez votre vin vieillir pendant quelques semaines avant de le déguster.
- Entreposez vos bouteilles couchées sur le côté dans un endroit frais et sombre.

PLACEZ VOTRE
ÉTIQUETTE DU CODE
DE PRODUCTION ICI
(se trouvant sur le
dessus de la trousse
de vinification)

JOUR 1

Date: MM / JJ / AA

G.S. initiale : _____
(Cible 1,080-1,100)

VINS BLANCS:

JOUR 6-8

VINS ROUGES: JOUR 10-12

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____
Cible <1,000

JOUR 20

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____

Cibles:
STERLING ROUGES,
SHOWCASE ROUGES &
BLANCS: <0,998
STERLING BLANCS: <0,996

JOUR 22

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____

Cibles:
STERLING ROUGES,
SHOWCASE ROUGES &
BLANCS: <0,998
STERLING BLANCS: <0,996

SHOWCASE:

JOUR 42-44

STERLING: JOUR 35-38

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____



Vineco International Products
27 Scott Street West
St. Catharines, ON L2R 1E1

www.vinecowine.com