

PLACE YOUR
PRODUCTION
CODE STICKER
HERE

(Found on the top of
your Wine Kit box)

6 week wine kit

Premium Varietal Juice
enhanced with
Select International Concentrates

Equipment List

Required

- Sanitizing Solution (see tips below)
- Min. 30L (8 gallon) primary fermenter with lid
- Min. 11.5L glass or 11.3L clear plastic carboy
- Airlock and rubber bung
- Siphon hose
- Stirring tool
- Hydrometer
- 15 x 750mL bottles or 30 x 375mL bottles
- 15 or 30 quality corks / closures

Optional

- Filtering and/or corking device
- Shrink caps

Tips

Please record pertinent information such as specific gravity (SG) and dates. This provides you, the winemaker, with valuable data to assist if required.

All equipment must be cleaned and sanitized before contact with wine ingredients. Mixing 50 grams (8 tsp) potassium metabisulphite per 4 liters (~1 gal) water provides adequate sanitizing solution. This can be stored in a closed glass container. Clean, then sanitize with solution and rinse with water before use. Fermenter, siphons, airlocks, stirring utensils, etc., must be sanitized every time before use.

Some wines occasionally form potassium bitartrate sediment after bottling. These crystals, referred to as wine diamonds, occur naturally and are harmless. To minimize formation of crystals after clearing, move carboy to an environment of -4°C to +4°C (29°F - 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.

Always avoid mouth siphoning.

Filtration is recommended for clarifying and brilliance. Ask your retailer for options.

If you wish to bulk age, use a glass carboy. Ensure carboy remains topped up and a solid bung is securely fastened. Add 1/4tsp of potassium metabisulphite prior to bulk aging.

Please study tips and instructions before starting.

DAY 1 PRIMARY FERMENTATION

Start Date _____

Starting SG (A) Port, Porto Corinto, Sherry, Riesling Ice Wine styles = 1.155 - 1.165
(B) Cabernet Franc Ice Wine style = 1.080 - 1.095

1. Place your production code sticker at the top of this page (found on the top of your wine kit box).
2. Study sanitization instruction in Tips.
3. Clean and sanitize primary fermenter with sanitizing solution.
4. Ensure yeast viability by mixing 175mL water (40°C/104°F) and 325mL juice from the bag in a clean, sanitized container. Add yeast. Wait 20 minutes.
5. Bentonite addition
 - i. Pour 1 cup hot water into fermenter.
 - ii. Add contents of pouch(es) #2 bentonite.
 - iii. Stir until mixed.
6. Remove cap from juice bag and pour remaining contents into fermenter.
7. (A) Port, Porto Corinto, Sherry, Riesling Ice Wine styles - Squeeze bag contents out and do not add water.
(B) Cabernet Franc Ice Wine style - Rinse bag into fermenter using 250-500mL (1-2 cups) of warm (25°C/77°F) water. Add sufficient water to bring contents of fermenter to the 11.5L line and stir well.
8. Check specific gravity and record results.
9. If your kit contains oak powder or oak shavings (some kits have multiple pouches), empty the contents into the juice and mix well.
10. Add fermenting juice solution to primary fermenter.
11. Stir.
12. Place lid on fermenter.
13. Store in area maintaining temperature between 19°C to 24°C (66°F to 75°F). Fermentation starts in 24 to 48 hours.

DAYS 12-16 SECONDARY FERMENTATION

Date _____

SG _____

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

14. Check hydrometer reading.
 - (A) Port, Porto Corinto, Sherry, Riesling Ice Wine styles - The SG reading should be 1.090 or less. If SG exceeds 1.090, leave wine alone and repeat daily until the result is 1.090 or less.
 - (B) Cabernet Franc Ice Wine style - The SG reading should be 1.010 or less. If SG exceeds 1.010, leave wine alone and repeat daily until the result is 1.010 or less.
15. Record your SG reading and the date on this page.
16. Clean and sanitize the carboy, airlock, bung, siphon hose and stirring spoon.
17. Transfer wine from primary to clean carboy with minimal splashing. Be careful not to disturb sediment at the bottom of the primary fermenter.
18. Securely attach airlock to rubber bung.
19. Securely attach bung to neck of carboy.
The airlock should be half-filled with water or sulphite solution to minimize chance of contamination.
20. 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.

DAYS 20-22 CLEARING

Date _____

SG _____

21. Check hydrometer reading. If above levels listed below or if still bubbling, continue storage, checking SG reading daily until reading is within range. Leaving wine in carboy even an extra week is fine and ensures complete fermentation.
 - (A) Port, Porto Corinto, Sherry styles - The SG reading should be 1.020.
Riesling Ice Wine style - The SG reading should be 1.070.
 - (B) Cabernet Franc Ice Wine style - The SG reading should be 0.995 or less.
 22. Change out the water solution in the airlock.
 23. Record your SG reading and date on top of this page.
 24. Add pouch #3 potassium metabisulphite.
 25. Stir vigorously for 10-15 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. If gas is still being released after stirring, stir the wine a few more times over the next day or two.
 26. Add pouch #4 potassium sorbate. Stir 2 minutes to dissolve.
 27. If your kit contains flavour reserve, add now.
 - a. For Cab Franc- remove 1L of wine from carboy, add flavour reserve. Rinse bag and top up carboy with removed wine.
 28. **This step is for Port, Porto Corinto, Sherry & Riesling Ice Wine styles only.** Add pouch marked kieselsol. If your kit contains 2 pouches, add one pouch now. Stir gently for 1 minute.
 29. Wait one hour.
 30. Add pouch marked chitosan. If your kit contains 2 pouches, add both now.
 - a. Stir gently for 1 minute.
 31. Re-fit airlock securely.
 32. Wait 3 hours.
 33. Remove the airlock and stir again for 2 minutes.
- Steps 34-35 are for Port, Porto Corinto, Sherry & Riesling Ice Wine styles only.**
34. If your kit contains 2nd kieselsol, add now and stir gently for 1 minute.
 35. Top up to the neck with water or similar style wine if desired and re-fit the airlock and continue storage until day 42.

DAYS 42-44 BOTTLING

Date _____

36. After the resting period, wine should be clear, bright and ready for bottling. If wine hasn't cleared let it rest more days until bright in appearance.
For the optimum brilliance we recommend you filter wine before bottling. Your retailer can offer filtering advice and rent or sell required equipment.
37. Carefully rack wine into clean, sterilized primary fermenter or carboy. While racking, do not disturb sediment at the bottom of carboy. A filter would be used at this step if available.
38. Siphon wine directly into clean, sanitized bottles.
39. Cork or cap the bottles following advice provided by the retailer. Most retailers will rent a corker if needed. Record the bottling date on this page.

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, although we actually recommend 3-6 months before sharing with your friends.

Do set some aside.

Remember to store corked bottles on their sides in a cool and dark location.

CELLAR CRAFT

Specialty

PLACEZ VOTRE
ÉTIQUETTE DU
CODE DE
PRODUCTION
ICI

(se trouvant sur le
dessus de la trousse
de vinification)

Trousse de vinification 6 semaines

Jus de cépage de qualité supérieure
amélioré avec des
concentrés internationaux sélect

Liste d'équipement

Requis

- Solution stérilisante (voir les conseils si-dessous)
- Cuve de fermentation primaire avec couvercle.
Min. 30 L (8 gallons)
- Tourie de verre (min. 11,5 L) ou de plastique clair
(min. 11,3 L)
- Bonde hydraulique et bouchon de caoutchouc
- Tube de soutirage
- Ustensile de brassage
- Hydromètre
- 15 bouteilles 750 ml ou 30 bouteilles 375 ml
- 15 ou 30 bouchons de liège de qualité / bouchons vissés

Optionnel

- Équipement de filtration
et/ou de bouchage
- Cache-bouchons

Conseils

Prenez en note les informations pertinentes telles la gravité spécifique (GS) et les dates. Ceci vous fournira une information qui vous sera utile, si requis.

Tous les équipements doivent être nettoyés et stérilisés avant d'être en contact avec les ingrédients du vin. Le mélange de 50 grammes (8 c. à thé) de métabisulfite de potassium dans 4 litres (~1 gal) d'eau vous procurera la solution stérilisante requise. Cette solution peut être gardée dans un contenant vitré clos. Veuillez nettoyer puis aseptiser votre matériel avec cette solution et le rincer soigneusement avec de l'eau avant de l'utiliser. La cuve de fermentation, les siphons, les bondes hydrauliques, les ustensiles de brassage, etc., doivent être aseptisés avant chaque usage.

Certains vins peuvent former des sédiments de bitartrate de potassium après l'embouteillage. Ces cristaux, appelés "diamants du vin", se forment naturellement et n'altèrent aucunement le vin. Cependant, pour éviter qu'une précipitation de cristaux ne se produise dans vos bouteilles après la clarification, déplacez votre tourie dans une pièce où la température se maintiendra entre -4 °C et +4 °C (29 °F et 39 °F) pendant 10 à 14 jours, avant l'embouteillage. Vérifiez souvent pour vous assurer que le vin ne gèle pas afin de ne pas briser la tourie. Les tartrates qui se déposeront au fond pourront être retirés du vin en soutirant le vin lorsqu'il est encore froid. La filtration du vin au cours de cette étape permet de s'assurer que les cristaux ont été retirés.

Évitez toujours de siphonner par la bouche.

La filtration est recommandée pour clarifier le vin et le rendre brillant. Consultez votre détaillant pour les options disponibles.

Si vous désirez laisser vieillir votre vin en cuve, utilisez une tourie de verre. Veuillez vous assurer que la tourie soit pleine et que la bonde soit bien fixée. Ajoutez 1/4 c. à thé de métabisulfite de potassium avant le vieillissement en cuve.

Veuillez consulter les conseils et les instructions avant de commencer.

JOUR 1 FERMENTATION PRIMAIRE

Date de départ _____

GS initiale (A) Styles Porto, Porto Corinto, Sherry, Riesling Ice Wine = 1,155 - 1,165
(B) Style Cabernet Franc Ice Wine = 1,080 - 1,095

1. Placez votre étiquette avec le code de production au haut de cette page (située sur le dessus de la boîte de votre trousse de vinification).
2. Consultez les instructions de stérilisation dans les conseils.
3. Nettoyez et stérilisez la cuve de fermentation avec la solution stérilisante.
4. Assurez l'efficacité de la levure en mélangeant 175 ml d'eau (40 °C/104 °F) avec 325 ml de jus provenant du sac dans un contenant propre et stérilisé. Ajoutez la levure. Attendez 20 minutes.
5. Addition de bentonite
 - a. Versez 1 tasse d'eau chaude dans la cuve de fermentation.
 - b. Ajoutez le contenu du (des) sachet(s) #2 bentonite.
 - c. Brassez pour bien mélanger.
6. Enlevez le capuchon du sac de jus et versez le contenu dans la cuve.
7. (A) Styles Porto, Porto Corinto, Sherry, Riesling Ice Wine - Pressez le sac pour en faire sortir le contenu et n'ajoutez pas d'eau.
(B) Style Cabernet Franc Ice Wine - Rincez le sac dans la cuve en utilisant 250-500ml (1-2 tasses) d'eau chaude (25 °C/77 °F). Ajoutez assez d'eau pour porter le contenu de la cuve au niveau de 11,5 L et brassez bien.
8. Mesurez la densité avec votre hydromètre et inscrivez vos résultats.
9. Si votre trousse contient de la poudre ou des particules de chêne (certaines trousse ont plusieurs sachets), ajoutez le contenu à votre jus et mélangez bien.
10. Ajoutez la solution de jus en fermentation à la cuve de fermentation primaire.
11. Brassez.
12. Placez le couvercle sur la cuve de fermentation.
13. Entrepochez dans un endroit où la température se maintient entre 19 °C et 24 °C (66 °F et 75 °F). La fermentation démarrera dans les 24 à 48 prochaines heures.

JOURS 12-16 FERMENTATION SECONDAIRE

Date _____

GS _____

Des températures plus basses dans votre aire de fermentation prolongeront le temps requis pour compléter la fermentation primaire. Ajuster les jours en conséquence.

14. Mesurez la densité de votre vin.
(A) Styles Porto, Porto Corinto, Sherry, Riesling Ice Wine - La lecture de GS devrait être de 1,090 ou moins. Si la GS excède 1,090, laissez reposer le vin et vérifiez à nouveau jusqu'à ce que le résultat soit de 1,090 ou moins.
(B) Style Cabernet Franc Ice Wine - La GS devrait être de 1,010 ou moins. Si la GS excède 1,010, laissez reposer le vin et vérifiez à nouveau jusqu'à ce que le résultat soit de 1,010 ou moins.
15. Notez votre lecture de GS et la date sur cette page.
16. Nettoyez et aseptisez la tourie, la bonde, le bouchon de caoutchouc, le tube de soutirage et la cuillère de brassage.
17. Transférez le vin de la cuve de fermentation primaire à la tourie en évitant les éclaboussures. Assurez-vous de ne pas déranger le sédiment au fond de la cuve.
18. Installez la bonde sur le bouchon de caoutchouc.
19. Installez le bouchon de caoutchouc sur le goulot de la tourie.
La bonde doit être à moitié remplie d'eau ou d'une solution de métabisulfite pour éviter la contamination.
20. Laissez reposer la tourie à une température située entre 19° et 24 °C (66° et 75 °F) pour compléter la fermentation jusqu'au jour 20. *Note: Le temps de fermentation peut varier selon le niveau de température.*

JOURS 20-22 CLARIFICATION

Date _____

GS _____

21. Vérifiez votre GS. 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.
(A) Styles Porto, Porto Corinto, Sherry - La GS devrait être de 1,020.
Style Riesling Ice Wine - La GS devrait être de 1,070.
(B) Style Cabernet Franc Ice Wine - La GS devrait être de 0,995 ou moins.
 22. Changez la solution aqueuse dans la bonde.
 23. Notez votre lecture de GS et la date sur cette page.
 24. Ajoutez le sachet #3 (métabisulfite de potassium).
 25. Brassez vigoureusement pendant 10-15 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. Si du gaz est toujours présent après le brassage, agitez le vin encore un peu au cours des deux prochains jours, si requis.*
 26. Ajoutez au vin le contenu du sachet #4 (sorbate de potassium).
Brassez pendant 2 minutes pour dissoudre.
 27. Si votre trousse contient une réserve de saveur, ajoutez-la maintenant.
 - a. Pour le Cab Franc – prélevez 1 L de vin de la tourie, puis ajoutez la réserve de saveur. Rincez le sac et comblez la tourie avec le vin déjà prélevé.
 28. **Cette étape est seulement pour les styles Porto, Porto Corinto, Sherry & Riesling Ice Wine.** Ajoutez le sachet identifié "Kieselso". Si votre trousse contient 2 sachets, ajoutez un sachet maintenant. *Agitez délicatement pendant 1 minute.*
 29. Attendez 1 heure.
 30. Ajoutez le sachet identifié "Chitosan". Si votre trousse contient 2 sachets, ajoutez les 2 maintenant. *Agitez délicatement pendant 1 minute.*
 31. Installez à nouveau la bonde.
 32. Attendez 3 heures.
 33. Retirez la bonde et agitez de nouveau pendant 2 minutes.
- Les étapes 34-35 sont seulement pour les styles Porto, Porto Corinto, Sherry & Riesling Ice Wine.**
34. Si votre trousse contient un second sachet de kieselso, ajoutez-le maintenant et agitez délicatement pendant 1 minute.
 35. Comblez le contenant avec de l'eau ou un vin similaire, si désiré, et installez à nouveau la bonde, puis poursuivez l'entreposage jusqu'au jour 42.

JOURS 42-44 EMBOUTEILLAGE

Date _____

36. Après la période de repos, votre vin devrait être clair, brillant et prêt pour l'embouteillage. Si le vin est encore voilé, laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il soit vraiment limpide. *Pour une limpidité maximale, nous vous recommandons de filter votre vin avant l'embouteillage. Votre détaillant peut vous offrir des conseils à ce sujet ainsi que vous louer ou vendre l'équipement requis.*
37. 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. Un filtre pourrait être utilisé à cette étape, si disponible.
38. Siphonnez le vin dans des bouteilles propres et stérilisées.
39. Bouchonnez les bouteilles en suivant les directives de votre détaillant. Chez certains marchands vous pouvez louer une bouchonneuse. Notez la date d'embouteillage sur cette page.

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 bien que nous recommandions 3-6 mois avant de le partager avec vos amis.

Mettez quelques bouteilles de côté.

N'oubliez pas d'entreposer vos bouteilles couchées sur le côté dans un endroit frais et sombre.

VINECO
www.vinecowa.com