

# WINEKITZ

TRADITIONAL  
VINTAGE

**IMPORTANT:** In order to address any concerns with this kit, we will require the product identifier. Please remove the barcode sticker from the top of the kit box and attach it to the back of the wine log and retain for quality control purposes.

## WINE MAKING INSTRUCTIONS

### DAY 1 PRIMARY FERMENTATION

(S.G. 1.090 - 1.095)

**Before beginning, it is necessary to mark the 23 litre (6 US gallon) level on the primary fermenter. To do this, fill a 23 litre/6 US gallon glass carboy to the neck with water, empty into the primary and mark the level. Discard the water.**



- Clean and sanitize equipment to be used. Rinse well 4 times with warm water. (see *Tips for Success #1*)
- If making white or blush wine, add approx. 1" of hot water to primary. Add contents of packet labeled **BENTONITE #2** to primary fermenter. Stir for 3 minutes. This is not required for red wines.
- Lay the bag of grape juice concentrate flat on table. Grip the bag by the neck. Remove snap cap and pour contents into primary fermenter. *Suggestion: The snap lid on this container is easily removed with the aid of a standard beer bottle opener.*
- Rinse bag with 2 litres of warm water and pour into the primary fermenter. Stir well.
- If the kit contains **OAK PACKET(S)**, add now.
- Fill primary fermenter to the 23 litre/6 US gallon mark with cool water and stir for one minute. This is important for good fermentation. (You can use a drill powered stirring rod, if you have one). The temperature should range between 20°-24°C (68°-75°F). If the temperature is too warm, cover the primary and let stand until correct temperature is reached. (see *Tips for Success #2*)
- Sprinkle **YEAST** on top. Cover primary with either a loose fitting lid or a tight fitting lid with a fermentation lock, or a plastic sheet tied down with elastic bands.
- Stir the wine on day 2 and 3. Leave wine to ferment for 14 days.

### DAY 14 STABILIZING / DEGASSING

(S.G. 0.995 or less)

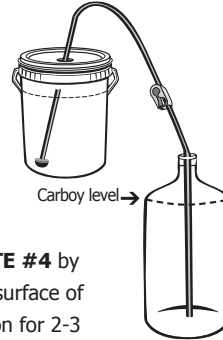
**All fermentation activity should now be complete. Allow more time if needed. (see *Tips for Success #4*)**

**Before stabilizing your wine:**

- Check the Specific Gravity. It should be approximately 0.995 or less.**
- There should be no surface activity/bubbles.**

- Siphon wine into clean, sanitized glass carboy. (see *Tips for Success #3*)

- Add packet labeled **POTASSIUM METABISULPHITE #3** by slowly sprinkling sachet contents onto the surface of the wine. Stir vigorously with a plastic spoon for 2-3 minutes to remove all gas. If using a drill-powered stirring rod, stir for 1-2 minutes. (see *Tips for Success #5*)



- Add packet labeled **POTASSIUM SORBATE #4** by slowly sprinkling sachet contents onto the surface of the wine. Stir vigorously with a plastic spoon for 2-3 minutes to remove all gas. If using a drill-powered stirring rod, stir for 1-2 minutes.
- If your kit contains two packets marked **KIESELSOL**, add only one now and stir gently for 30 seconds.
- Repeat the stirring procedure 6 times over a 12 hour period. This removes unwanted gas.
- After the last stirring, place carboy on a table or counter so that it does not need to be moved again until bottling.

### DAY 15 CLEARING

- After sitting overnight, add packet labeled **CHITOSAN** and **SWEET RESERVE** if included. Stir gently with handle of spoon for 30 seconds. If your kit contains a second packet of **KIESELSOL**, wait one hour and add it to the wine. Stir gently with the handle of spoon for 30 seconds. Attach solid bung.
- Age wine for 21 days.

### DAY 36 FILTERING / BOTTLING

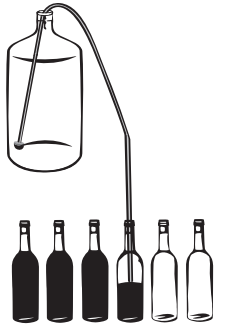
**Your wine should be clear and ready to bottle.**

**If wine has not cleared perfectly, leave for another week. (see *Tips for Success #6*)**

- Before filtering or bottling, siphon your wine into a clean, sanitized carboy being careful not to disturb the sediment.
- We recommend filtering the wine before bottling to give it a professional appearance.
- Filter your wine into a clean, sanitized carboy to prepare it for bottling. Taste and adjust for sweetness if desired.

**If you plan to age your wine for longer than 5 months in the bottle, or if your storage temperatures are less than ideal (12-18°C, 54-65°F), we recommend the addition of 1/4 teaspoon potassium metabisulphite (dissolved in 1/2 cup cool water) to the wine before bottling. This sulphite addition will help extend the aging ability of the wine without affecting quality and you may still drink the wine at an early age.**

**BOTTLING:** Clean and sanitize bottles and siphon hose, racking tube and bottle filler. Rinse with warm water 4 times. Drain. Siphon wine into bottles allowing 2.5 cm (1 inch) head space between cork and wine. Insert dry cork using a corker, available from your retailer. Leave bottles standing upright for five days then store bottles on their sides to keep the corks moist. Age the wine for at least 4 week before drinking. (see *Tips for Success #7*).



## NECESSARY EQUIPMENT



Fermenter



Glass Carboy



Fermentation Lock



Spoon



Wine Thief



Hydrometer



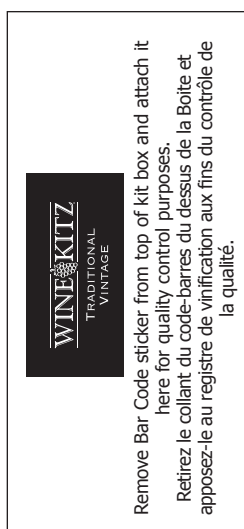
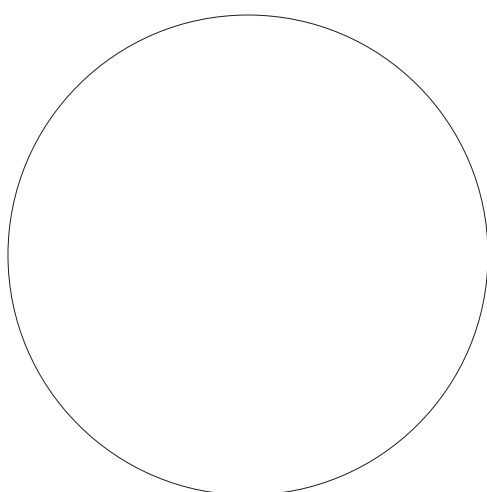
Siphon Hose & Racking Tube



Solid Bung

- Primary Fermenter:** Food grade plastic bucket of at least 30 litres (8 US GAL.) capacity. Use a loose lid to cover or a tight fitting lid fitted with a fermentation lock and stopper or a plastic sheet tied down.
- Carboy:** 23 litre (6 US gallon) glass or plastic, narrow-necked container. Glass is preferred.
- Fermentation Lock & Rubber Stopper:** The fermentation lock is designed to prevent bacteria and oxygen from getting into your wine, while allowing carbon dioxide gas produced during the fermentation to escape. Remove cap and half-fill lock with water. Replace cap and fit rubber stopper with lock into carboy neck. Dry the inside of the carboy neck with a paper towel to ensure a snug fit.
- Mixing Spoon:** Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.

- Wine Thief:** Use to take out samples from the primary and carboy.
- Hydrometer:** A hydrometer measures sugar – either its presence OR its absence. During fermentation, high Specific Gravity (or density) sugars are being converted to lower Specific Gravity alcohol. The hydrometer records this change and allows you to determine:
  - potential alcohol
  - how fermentation is progressing
  - when fermentation is complete
- Siphon Hose & Racking Tube:** Use for transferring the wine from one container to another while leaving the sediment behind.
- Solid Bung:** Fits into carboy. Prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine. Use once wine is fully degassed.



DAY / JOUR 1 PRIMARY FERMENTATION / FERMENTATION PRIMAIRE  
Date: Specific Gravity / Densité (G.S.)

DAY / JOUR 14 STABILIZING / STABILISATION  
Date: Specific Gravity / Densité (G.S.)

Siphon wine to clean, sanitized glass carboy. / Transférez le vin dans une tourie de verre propre et stérilisée.

Add Potassium Metabisulphite #3. Stir well. / Ajoutez le metabisulfite de potassium #3. Bien agiter.

Add Potassium Sorbate #4. Stir well. / Ajoutez le sorbate de potassium. Bien agiter.

Add 1 Packet of Kieselsoil. Stir gently / Ajoutez 1 sachet de Kieselsoil. Agitez délicatement.

DAY / JOUR 15 CLEARING / CLARIFICATION  
Date:

Add Chitosan. Stir gently. Wait 1 hour. / Ajoutez le chitosane. Attendez une heure. Agitez délicatement.

Add 1 Packet of Kieselsoil. Stir gently. / Ajoutez 1 sachet de Kieselsoil. Agitez délicatement.

DAY / JOUR 36 BOTTLING / EMBOUTEILLAGE  
Date:

FINAL APPRECIATION / APPRÉCIATION FINALE

Bouquet :

Flavour / Saveur :

Body / Corps :

Comments / Commentaires :

GLOBAL VINTNERS INC.  
27 Scott Street West  
St. Catharines, ON  
L2R 1E1  
1-800-263-4790

**IMPORTANT :** Afin de pouvoir cerner tout problème relatif à cette trousse, nous devons exiger le code d'identification du produit. Veuillez retirer le collant du code barre sur le dessus de la boîte et l'apposer à l'endos du registre de vinification ainsi que le conserver aux fins du contrôle de la qualité.

## INSTRUCTIONS POUR LA VINIFICATION

### JOUR 1 FERMENTATION PRIMAIRE

(G. S. 1,090 – 1,095)

**Avant de commencer, il est nécessaire de marquer le niveau de 23 litres (6 gallons US) sur la cuve de fermentation primaire. Pour ce faire, remplissez une tourie de verre de 23 litres / 6 gallons US jusqu'au goulot avec de l'eau, videz-la dans la cuve de fermentation primaire et marquez le niveau. Jetez l'eau après usage.**



- Nettoyez et stérilisez l'équipement que vous utiliserez. Rincez à fond quatre fois avec de l'eau tiède. (Voir Conseils pour réussir votre vin #1)
- Si vous fabriquez du vin blanc ou du blush, ajoutez environ 1 po d'eau chaude à la cuve de fermentation primaire. Ajoutez le contenu du sachet étiqueté **BENTONITE #2** à la cuve de fermentation primaire. Mélangez le tout pendant 3 minutes. Ceci n'est pas requis pour les vins rouges.
- Étendre le sac de concentré de jus de raisin à plat sur la table. Tenir le sac par le goulot. Retirez le bouchon et versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire. Suggestion : le bouchon de ce contenant s'enlève facilement en utilisant un ouvre-bouteille à bière conventionnel.
- Rincez le sac avec deux litres d'eau tiède et versez dans la cuve de fermentation primaire. Remuez à fond.
- Si la trousse contient un ou des **SACHET(S) DE CHÊNE**, ajoutez-les maintenant.
- Remplissez la cuve de fermentation primaire jusqu'au niveau de 23 litres / 6 gallons US avec de l'eau fraîche et remuez à fond pendant une minute. Ceci est primordial pour une bonne fermentation. (Vous pouvez utiliser une tige d'agitation installée sur une perceuse électrique, si vous en avez une) La température du mélange après l'avoir remué devrait se situer entre 20°-24°C (68°-75°F). Si la température est trop haute, couvrez la cuve de fermentation primaire et laissez refroidir avant de continuer. (Voir Conseils pour réussir votre vin #2)
- Éparpillez la **LEVURE** de façon uniforme sur la surface du liquide. Recouvrez la cuve de fermentation primaire d'un couvercle ou d'un couvercle ajusté avec une bonde de fermentation et un bouchon ou d'une pellicule de plastique bien ajustée avec des bandes élastiques.
- Brassez le vin aux jours 2 et 3. Laissez le vin fermenter pendant 14 jours.

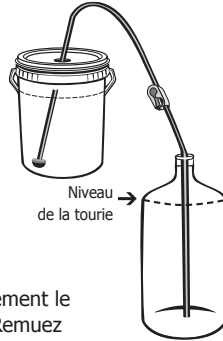
### JOUR 14 STABILISATION / DÉGAZAGE

(G. S. 0,995 ou moins)

**Assurez-vous que toute fermentation a cessé avant de continuer. Si vous avez des doutes, attendez jusqu'à ce que ce soit certain. (Voir Conseils pour réussir votre vin #4)**

**Avant de stabiliser votre vin:**

- Vérifiez la Gravité Spécifique. Elle devrait être d'approximativement 0,995 ou moins.**
  - Il ne devrait y avoir aucune activité ou bulles en surface.**
- Siphonnez le vin dans une tourie propre et stérilisée. (Voir Conseils pour réussir votre vin #3)
  - Ajoutez le sachet étiqueté **MÉTABISULFITE DE POTASSIUM #3** en saupoudrant délicatement le contenu du sachet sur la surface du vin. Remuez vigoureusement avec une cuillère de plastique pendant 2-3 minutes pour enlever tout gaz. Si vous utilisez une perceuse munie d'une tige d'agitation, remuez pendant 1-2 minutes. (Voir Conseils pour réussir votre vin #5)
  - Ajoutez le sachet étiqueté **SORBATE DE POTASSIUM #4** en saupoudrant délicatement le contenu du sachet sur la surface du vin. Remuez vigoureusement avec une cuillère de plastique pendant 2-3 minutes pour enlever tout gaz. Si vous utilisez une perceuse munie d'une tige d'agitation, remuez pendant 1-2 minutes.
  - Si votre trousse contient 2 sachets de **KIESELSOL**, ajoutez un sachet seulement et remuez doucement pendant 30 secondes.
  - Répétez la procédure de brassage 6 fois dans une période de 12 heures. Ceci contribuera à retirer le gaz non désiré.
  - Après le dernier brassage, placez la tourie sur une table ou un comptoir afin de ne plus avoir à la déplacer jusqu'à l'embouteillage.



### JOUR 15 CLARIFICATION

- Après avoir laissé reposer toute la nuit, ajoutez le sachet étiqueté **CHITOSAN** et le **SACHET DE RÉSERVE**, si inclus. Remuez doucement avec la poignée de la cuillère pendant 30 secondes. Si votre trousse contient un second sachet de **KIESELSOL**, attendez une heure et ajoutez-le au vin. Remuez doucement avec la poignée de la cuillère pendant 30 secondes. Fermez la tourie à l'aide d'un bouchon de caoutchouc plein.
- Laissez reposer le vin pendant 21 jours.

### JOUR 36 FILTRATION / EMBOUTEILLAGE

**Votre vin devrait être clair et prêt à embouteiller. Si le vin ne s'est pas clarifié parfaitement, laissez-le reposer pendant une semaine additionnelle. (Voir Conseils pour réussir son vin #6)**

- Avant de filtrer ou d'embouteiller, siphonnez votre vin dans une tourie propre et stérilisée en prenant soin de ne pas déranger le sédiment.
- Nous vous recommandons de filtrer le vin avant l'embouteillage pour lui donner une apparence professionnelle.
- Filtrez votre vin dans une tourie propre et stérilisée pour qu'il soit prêt à l'embouteillage. Goûtez et ajustez le niveau de sucrosité, si désiré.

**Si vous prévoyez laisser vieillir votre vin plus de 5 mois dans la bouteille ou si votre température d'entreposage est plus basse que celle suggérée (12°-18° C, 54°-65° F), nous recommandons d'ajouter 1/4 de cuillère à thé de métabisulfite de potassium (dissous dans 1/2 tasse d'eau fraîche) au vin, juste avant l'embouteillage. Cette addition de sulfite contribuera à prolonger la capacité de vieillir du vin sans en affecter la qualité et vous pourrez toujours boire le vin dans sa jeunesse.**

**EMBOUTEILLAGE :** Nettoyez et stérilisez les bouteilles ainsi que le boyau de soutirage, le tube de soutirage et l'emplisseuse à bouteille. Rincez ensuite avec de l'eau tiède à 4 reprises et videz le tout. Siphonnez le vin dans les bouteilles en laissant 2,5 cm (1 po) de vide entre le liège et le vin. Insérez le liège à l'aide d'une boucheuse, disponible chez votre détaillant. Laissez les bouteilles debout pendant cinq jours et couchez-les sur le côté afin de garder les lièges humides. Laissez reposer le vin pendant au moins 4 semaines avant de le boire. (Voir Conseils pour réussir votre vin #7)



## MATÉRIEL NÉCESSAIRE



Fermenteur



Tourie en verre



Bonde hydraulique



Cuillère



Taste-vin



Densimètre



Boyau et tube de soutirage



Bouchon plein

- Cuve primaire de fermentation :** Chaudière de plastique de catégorie alimentaire, d'une capacité d'au moins 30 litres (8 gallons américains). Utilisez un couvercle pour la recouvrir ou un couvercle ajusté avec une bonde de fermentation et un bouchon ou une pellicule de plastique bien ajustée.
- Tourie :** Contenant de 23 litres (6 gallons américains), en verre ou en plastique, à goulot étroit. Le verre est préférable.
- Bonde de fermentation et bouchon de caoutchouc :** La bonde de fermentation est conçue pour empêcher les bactéries et l'oxygène de pénétrer dans votre vin, tout en permettant aux gaz de dioxyde de carbone produits durant la fermentation de s'échapper. Retirez le bouchon et remplissez la moitié de la bonde avec de l'eau. Remplacez le bouchon et fixez le bouchon en caoutchouc, avec la bonde, dans le goulot de la tourie. Séchez l'intérieur du goulot de la tourie avec un papier essuie-tout pour assurer un ajustement parfait.
- Cuillère à mélanger :** Ustensile de brassage en plastique, de catégorie alimentaire, d'une longueur de 70 cm (28 po).
- Taste-vin :** Utilisez-le pour prendre des échantillons de la cuve de fermentation primaire et de la tourie.
- Hydromètre :** Un hydromètre mesure le sucre – soit sa présence OU son absence. Pendant la fermentation, les sucres à densité élevée sont convertis en alcool à densité plus basse. L'hydromètre enregistre ce changement et vous permet d'établir :
  - le potentiel d'alcool
  - comment progresse la fermentation
  - quand la fermentation est terminée
- Boyau pour siphonner et tube de soutirage :** Utilisez-les pour transférer le vin d'un contenant à l'autre tout en laissant les dépôts derrière.
- Bouchon plein :** Convient à la tourie. Préviend l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer dans le vin. À utiliser lorsque le vin est complètement dégazé.

- Stérilisation :** Il est absolument essentiel que tout ce qui entre en contact avec votre vin soit propre et bien stérilisé. Vous pouvez stériliser l'équipement (sauf le filtre) à l'aide d'un nettoyeur à base de chlore comme le ChlorClean. Ceci empêchera la croissance de bactéries nuisibles. Après la stérilisation, rincez l'équipement à fond avec de l'eau propre au moins quatre fois.
- Température :** Si la température du vin de fermentation est au-dessus de 29°C (85°F), la levure sera inactive. Des températures au-dessous de 18°C (65°F) ralentiront le processus de fermentation. Utilisez pas une ceinture chauffante ou un coussin chauffant si la température de la pièce est au-dessus de 18°C (65°F).
- Dépôts :** Il faut faire attention de ne pas remettre les dépôts dans le vin en le renouant pendant le soutirage et l'embouteillage. L'utilisation d'un boyau pour siphonner, rattaché à un tube rigide de soutirage avec un embout "anti-liège", est très utile. Il est aussi très utile de se servir d'un collier sur le tube de soutirage, lequel collier s'attache à la paroi de la cuve de fermentation, afin d'empêcher le mouvement du tube de soutirage dans le vin.
- Utilisation de l'hydromètre :** Un hydromètre à vin est très utile pour suivre le progrès de la fermentation.
- Stabilisation :** Le dioxyde de carbone présent dans le vin doit être retiré lors du processus de fermentation afin de permettre à l'agent de clarification utilisé d'être efficace. Assurez-vous de bien brasser.
- Clarification :** Le clarifiant peut créer une charge électrostatique qui pourrait inciter des particules en suspension à adhérer aux parois de la tourie. Après 5 jours, faites tourner brusquement la tourie. À l'occasion, le vin ne se clarifiera pas au complet dans les délais prévus. Vous n'avez qu'à le laisser dans la tourie encore une semaine environ.
- Viellissement :** La température idéale pour le vieillissement du vin varie de 11° - 18°C (52 - 65°F). Si le vin est entreposé à des températures supérieures, évitez un vieillissement prolongé.

### CONSEILS POUR RÉUSSIR VOTRE VIN

- Sanitization :** It is absolutely essential that everything that comes in contact with your wine is clean and sanitized. You may clean and sanitize equipment (except filter) with a chlorine base cleanser such as ChlorClean. This will remove harmful bacteria. After sanitizing, rinse equipment well with clean water at least 4 times.
- Temperature :** If the temperature of the fermenting wine is above 29°C (85°F), the yeast will be inactivated. Temperatures below 18°C (65°F) will slow down the fermentation process. Do not use a heating belt or pad if room temperature is above 18°C (65°F).
- Sediment :** Care must be taken not to stir the settled sediment back into the wine during racking and bottling. The use of a siphon hose attached to a rigid racking tube with an anti-lee tip is very helpful. A racking tube holder which clips on to the side of the fermenter also helps to eliminate the movement of the racking tube in the wine.
- Use of the Hydrometer :** A wine hydrometer is very useful in following the progress of the fermentation.
- Stabilizing :** Trapped carbon dioxide must be removed from the wine from the fermentation process to allow the clearing agent to work properly. Be sure to stir well.
- Clearing :** The clearing agent may create an electrostatic charge causing some suspended particles to cling to the sides of the carboy. After 5 days give the carboy a sharp twist. Occasionally, the wine may not clear completely in the allotted time. Just leave it in the carboy for another week or so.
- Aging :** The ideal temperature range for aging is 11°-18°C (52-65°F). If the wine is stored above this range, avoid extended aging.

### TIPS FOR SUCCESS

