

DESSERT WINE AND ICEWINE STYLE INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Ensure that your primary fermenter is large enough for the juice bladder with space for foaming during fermentation.

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

SPECIFIC GRAVITY (S.G.) BY STAGE

TYPE	STARTING S.G.	CHAPTALIZATION	STABILIZING S.G.	FINISHING S.G.
DESSERT WINE	1.119 - 1.124	< 1.020	< 1.010	1.010 - 1.020
RIESLING ICEWINE STYLE	1.155 - 1.165	<i>Not Applicable</i>	< 1.060	1.060 - 1.070
CABERNET FRANC ICEWINE STYLE	1.090 - 1.100	<i>Not Applicable</i>	< 0.998	1.050 - 1.060

STEP 1 DAY 1 – PRIMARY FERMENTATION

- 1.1 Clean and sanitize equipment to be used.
- 1.2 Pour 250 mL (1 cup) of hot tap water into bottom of the primary fermenter and stir in packet #2 bentonite. Mix well.
- 1.3 Pour contents of the juice base bag into the primary fermenter. If there are two bags, use the larger one now. The flavour pack (small bag) is not added at this step.
- 1.4 If your kit contains oak chips or oak powder, stir in now. If your kit contains oak cubes, they will be added at a later stage.
- 1.5 Stir well. Use a hydrometer measure and record the Day 1 Specific Gravity (S.G.) in the chart provided in these instructions.
- 1.6 Sprinkle dry yeast on top of juice base (if your kit contains two packages of yeast, add both now).
- 1.7 Place loose fitting lid, or primary lid with airlock filled with sulphite solution on primary fermenter. (Visit www.winemakerschool.com for making a sulphite solution).
- 1.8 Keep fermentation area warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F) for the entire winemaking process. For **Dessert Wine**, go to Step 1B in 5-7 days. For all others, wait 14 days and proceed to Step 2.

DAY 1

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

STEP 1B DAY 5-7 – CHAPTALIZATION (DESSERT WINE ONLY)

- i. Take a sample of the wine. Use your hydrometer and test jar and check the S.G. If it is below 1.020, go to step ii. If it has not reached this reading, leave the wine, checking the gravity each day until it reaches this level before proceeding.
- ii. Pour the Chaptalization package directly into the primary fermenter, stirring very well to ensure sugar dissolves. Make sure to stir up the yeast from the bottom of the fermenter. Take another S.G. reading. It will read between 0.008 and 0.015 points higher than the previous reading.
- iii. Cover the primary fermenter loosely and allow approximately 5-7 days for the wine to reach stabilizing S.G. (<1.010 before proceeding to Step 2.

STEP 2 DAY 14 – STABILIZING/DEGASSING

- 2.1 Check chart for required S.G. reading. Measure the S.G. If wine is not in range, check again in 48 hours. Otherwise, record the number.
- 2.2 Using sanitized equipment carefully syphon (rack) wine into a clean/sanitized carboy leaving sediment behind.
- 2.3 Add contents of packages #3 Potassium Metabisulphite and #4 Potassium Sorbate directly into the carboy of wine.
- 2.4 Agitate wine using a sterilized stirring spoon. Stir wine, changing direction intermittently for 10 minutes. Alternately, wine can be degassed using a drill with degassing attachment for 2-4 minutes at medium speed reversing direction every 30 seconds.
- 2.5 Stir in package #5 Kieselsoil.
- 2.6 Fit airlock filled halfway with sulphite solution into the neck of the carboy and leave for 24 hours.

STEP 3 DAY 15 – CLEARING

- 3.1 Pour into a clean/sanitized container, 1L (4 cups) of wine from the carboy and set aside. Stir the contents of the flavour pack into the carboy.
- 3.2 Stir in package #6 Chitosan(s).
- 3.3 If your kit contains oak cubes, stir them in now.
- 3.4 Top up carboy with reserved wine from step 3.1 and replace airlock.
- 3.5 Leave wine to sit in a warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F), undisturbed area away from direct heat and light.
- 3.6 After 5 days, give the carboy a twist (without lifting) to allow any sediment stuck to the walls of the carboy to drop.
- 3.7 Allow to clear undisturbed for an additional 10 days.

STEP 4 DAY 30 – POLISHING RACK/AGING

- 4.1 Wine should be perfectly clear. If not, leave wine another 7-14 days to finish clearing.
- 4.2 Carefully rack wine off of sediment (and oak cubes if present) into a clean and sanitized carboy fitted with a solid bung.

Optional Steps:

 - a) If aging your wine longer than 3 months, add 0.75g (1/8 tsp) of potassium metabisulphite to the wine at this time to help preserve flavour and colour.
 - b) If filtering wine, do so at this stage. **NEVER FILTER CLOUDY WINE.**
- 4.3 Allow wine to sit undisturbed a minimum of 2 days to allow settling.

STEP 5 BOTTLING (CLEAR WINE ONLY)

- 5.1 Carefully syphon your wine into clean and sanitized bottles.
- 5.2 Cork bottles and leave upright for 3-5 days allowing cork to expand. Invert or store on side to keep cork moist. Store wine at 11°C to 18°C or 52°F to 65°F.

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 concentrate
- **Flavour Pack** – smaller bag
- May contain oak (granular, chips or cubes), Chaptalization pack (use all items that are included)
- **Yeast Pack** (up to 2 packages)
- **Packet #2 Bentonite** – helps yeast activity and removes proteins
- **Packet #3 Potassium Metabisulphite** – used to prevent oxidation and improve shelf life
- **Packet #4 Potassium Sorbate** – used as an anti-microbial agent to prevent re-fermentation
- **Fining Agents** – Kieselsoil (up to 2 packages) and Chitosan (up to 2 packages) – Removes suspended particles, which results in a clear stable wine

WINEMAKING EQUIPMENT NEEDED



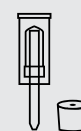
Primary Fermenter:
A food grade graduated plastic container up to 23 L/6 US gal.



Carboy:
A glass or plastic carboy to hold 11.5 L/3 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.



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.



Mixing Spoon:
Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.



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



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



Wine Thief:
Used to take out samples from the primary and carboy.



Bottle Filler with Anti Sediment Tip:
Automatically dispenses liquid when inserted into a bottle and stops liquid flow upon removal.



Wine Bottles:
12 x 750 mL/26 oz or 30 x 375 mL/23 oz

GENERAL INFORMATION:

1. Clean and sanitize **ALL** equipment (bottles, hoses, primary fermenter, carboy, stirring spoon, etc.). Cleaning and sanitizing is a two-step process:
 - a) **Cleaning:** A winemaking cleaner is required (not included). Rinse equipment thoroughly after cleaning.
 - b) **Sanitizing:** Use a metabisulphite solution (not included). Rinse thoroughly after sanitizing. Note: The Potassium Metabisulphite packet included in your kit is NOT for this use. For instructions to make a sulphite solution visit: www.winemakerschool.com
2. When taking Day 1 specific gravity (S.G.) reading with a hydrometer, ensure that primary fermenter contents are well stirred. Take the S.G. reading immediately after stirring. Juice and water naturally want to separate and the juice base will sink to the bottom. This will not affect the fermentation but will skew the Day 1 reading. Day 1 specific gravity readings must be taken before the yeast is added. For hydrometer tips, visit: www.winemakerschool.com
3. To ensure your wine is degassed:
 - a) Taste your wine. Remove a small sample from the carboy after degassing. If the wine is spritzzy on the tongue, repeat the degassing step. At this stage it will not taste as it will at bottling.
 - b) Fill a test jar halfway with degassed wine and give it a good shake with your hand covering the opening. If there is a big pop, then repeat the degassing step. If the popping sound is small then the wine is sufficiently degassed.

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

Votre trousse de vinification contient:

- **Base de vin** – grand sac non identifié de concentré de jus de raisin
- **Sachet de saveurs** – plus petit sac
- Peut contenir du **chêne granulaire**, des **copeaux de chêne**, des **cube de chêne**, un **sachet pour la chaptalisation** (utilisez tous les items inclus)
- **Sachets de levure** (jusqu'à deux sachets)
- **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 agent antimicrobien afin de prévenir la refermentation
- **Agents clarifiants** – **Kieselso** (jusqu'à deux sachets) et **Chitosane** (jusqu'à deux sachets) – retirent les protéines, donnant ainsi un vin clair et stable

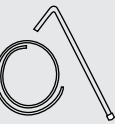
ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



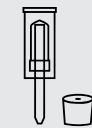
Cuve de fermentation primaire:
Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 23 L / 6 gal US.



Tourie:
Une tourie de verre ou de plastique pour contenir 11,5 L / 3 gal US et pouvant recevoir un bouchon et une bonde hydraulique.



Tube de soutirage et tubulure:
Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec un tube de soutirage rigide.



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



Cuillère de brassage:
Ustensile de brassage de grade alimentaire d'une longueur de 70 cm (28").



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.



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



Voleur à vin:
Utilisé pour prélever des échantillons dans la cuve de fermentation et la tourie.



Remplisseuse à bouteilles et embout anti-sédiment:
Transfère automatiquement le liquide une fois insérée dans une bouteille et arrête le liquide jusqu'au retrait de la bouteille.



Bouteilles de vin:
12 bouteilles de 750 mL / 26 oz ou 30 bouteilles de 375 mL / 23 oz

INFORMATION GÉNÉRALE:

- Nettoyez et aseptisez TOUT votre équipement (bouteilles, boyaux, cuve de fermentation primaire, tourie, cuillère de brassage, etc.). Le nettoyage et la stérilisation s'effectuent en deux étapes;
 - Nettoyage : Un nettoyant de vinification est requis (non inclus). Rincez soigneusement votre équipement après le nettoyage.
 - Stérilisation : Utilisez une solution de métabisulfite (non incluse). Rincez soigneusement après la stérilisation
Note : Le sachet de métabisulfite de potassium inclus dans votre trousse NE SERT PAS à cet usage. Pour des instructions afin de fabriquer une solution sulfitée, visitez : www.winemakerschool.com
- Lorsque vous prenez la lecture de la gravité spécifique (GS) au jour 1 avec un hydromètre, assurez-vous que le contenu de la cuve de fermentation a bien été brassé. Prenez la lecture de la GS immédiatement après le brassage. Le jus et l'eau cherchent naturellement à se séparer et la base de jus coulera vers le fond. Ceci n'affectera pas la fermentation mais faussera la lecture au jour 1. Les lectures de la gravité spécifique au jour 1 doivent être prises avant que la levure ne soit ajoutée. Pour des conseils sur l'utilisation d'un hydromètre, visitez : www.winemakerschool.com
- Pour vous assurer que votre vin est dégazé :
 - Goûtez votre vin. Prélevez un petit échantillon de la tourie après le dégazage. Si le vin est pétillant sur la langue, répétez l'étape du dégazage. À cette étape, il n'aura pas le même goût qu'au moment de l'embouteillage.
 - Remplissez une éprouvette de vin dégazé et agitez-la bien tandis que votre main recouvre l'embouchure. S'il se produit un petit bruit sec marqué, répétez alors l'étape du dégazage. Si le bruit sec est léger, ceci indique que le vin est suffisamment dégazé.

INSTRUCTIONS VIN DE DESSERT ET VIN DE STYLE ICEWINE

IMPORTANT: Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire est assez grande pour contenir tout le jus du sac fourni tout en laissant un espace additionnel pour la mousse qui se formera en cours de fermentation.

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

LECTURES DE DENSITÉ (G.S.) PAR ÉTAPE				
TYPE	G.S. AU DÉPART	CHAPTALISATION	G.S. STABILISATION	G.S. FINITION
VIN DE DESSERT	1,119 - 1,124	< 1,020	< 1,010	1,010 - 1,020
RIESLING ICEWINE STYLE	1,155 - 1,165	<i>Sans objet</i>	< 1,060	1,060 - 1,070
CABERNET FRANC ICEWINE STYLE	1,090 - 1,100	<i>Sans objet</i>	< 0,998	1,050 - 1,060

ÉTAPE 1 JOUR 1 – FERMENTATION PRIMAIRE

- Nettoyez et stérilisez l'équipement qui sera utilisé.
- Versez 250 mL (1 tasse) d'eau chaude du robinet au fond de la cuve de fermentation et incorporez le sachet #2 bentonite, brassez bien.
- Versez le contenu du sac de jus dans la cuve de fermentation. S'il y a deux sacs, utilisez le plus gros maintenant. Le sachet de saveurs (petit sac) ne doit pas être ajouté à cette étape.
- Si votre trousse contient des copeaux ou de la poudre de chêne, incorporez-les maintenant. Si votre trousse contient des cubes de chêne, ils seront ajoutés à une étape subséquente.
- Brassez bien. Utilisez un hydromètre pour mesurer la G.S. et inscrivez le résultat à l'étape de gravité spécifique (G.S.) du Jour 1 dans le tableau fourni avec ces instructions.
- Saupoudrez la levure sèche sur le dessus de la base de jus (si votre trousse contient deux sachets de levures, ajoutez les deux maintenant).
- Déposez un couvercle non fermé hermétiquement ou un couvercle doté d'une bonde hydraulique à demi remplie d'une solution à base de sulfites sur le dessus de la cuve de fermentation primaire. (Visitez : www.winemakerschool.com pour fabriquer une solution à base de sulfites).
- Maintenez la température de l'aire de fermentation à un niveau de température tempéré (20-25° C/68-77° F) pour toute la période de fermentation. Pour le vin de dessert, allez à l'étape 1b après 5-7 jours. Pour tous les autres, attendez 14 jours et passez à l'étape 2.

JOUR 1

Date: MM / JJ / AA
G.S. initiale: _____

ÉTAPE 1B JOUR 5-7 – CHAPTALISATION (VIN DE DESSERT SEULEMENT)

- Prélevez un échantillon de vin et utilisez le densimètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. Si elle est sous 1,020, allez à l'étape ii. Si le vin n'a pas atteint cette lecture, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée avant de continuer.
- Versez le contenu du sachet de chaptalisation directement dans la cuve de fermentation primaire en brassant vigoureusement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Assurez-vous de remuer la levure déposée au fond. Mesurez la densité de nouveau. La lecture devrait être supérieure de 0,008 à 0,015 points comparativement à la lecture précédente.
- Couvrez la cuve de fermentation primaire et attendez environ 5-7 jours pour que la densité du vin atteigne le niveau indiqué à l'étape de la Stabilisation (<1,010 sur le tableau) avant de passer à l'étape 2.

ÉTAPE 2 JOUR 14 – STABILISATION/DÉGAZAGE

- Vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Mesurez la G.S. Si la lecture n'est pas dans cette plage, vérifiez-la à nouveau dans 48 heures. Sinon, notez ce nombre.
- À l'aide de l'équipement stérilisé, siphonnez soigneusement le vin dans une tourie propre/stérilisée en laissant le sédiment derrière.
- Ajoutez le contenu des sachets #3 Métabisulfite de potassium et #4 Sorbate de potassium directement dans la tourie pleine de vin.
- Agitez le vin en utilisant une cuillère de brassage stérilisée. Brassez le vin en changeant de direction de façon intermittente pendant 10 minutes. Alternativement, le vin peut être dégazé en utilisant un agitateur monté sur une perceuse pendant 2-4 minutes à vitesse moyenne et en changeant de direction toutes les 30 secondes.
- Incorporez le sachet #5 Kieselso.
- Fixez le bouchon et la bonde remplie à demi avec de l'eau à la tourie et laissez-la reposer pendant 24 heures.

JOUR 14

Date: MM / JJ / AA
G.S.: _____

ÉTAPE 3 JOUR 15 – CLARIFICATION

- Versez dans un contenant propre/stérilisé une quantité de 1 L (4 tasses) de vin extrait de la tourie et mettez-le de côté. Incorporez le contenu du sachet de saveurs dans la tourie en brassant.
- Incorporez le sachet #6 Chitosane(s).
- Si votre trousse contient des cubes de chêne, incorporez-les maintenant.
- Comblez le vide de la tourie avec le vin préalablement mis de côté à l'étape 3.1 et remplacez la bonde.
- Laissez reposer le vin dans un endroit tempéré (20°-25° C ou 68°-77° F) à l'abri de la chaleur directe et de la lumière.
- Après 5 jours, faites bouger la tourie (sans la soulever) pour permettre aux sédiments collés sur la paroi de la tourie de tomber.
- Laissez reposer pour lui permettre de se clarifier pendant une période additionnelle de 10 jours.

ÉTAPE 4 JOUR 30 – SOUTIRAGE DE FINITION/VEILLISSEMENT

- Le vin devrait être parfaitement clair. S'il ne l'est pas, laissez le vin reposer pendant une autre période de 7-14 jours afin qu'il soit bien clarifié.
- Soutirez soigneusement le vin sans le sédiment (et les cubes de chêne, s'il y en a) dans une tourie propre et stérilisée sur laquelle est fixée un bouchon plein.
Étapes optionnelles:
 - Si vous considérez laisser vieillir votre vin pendant plus de 3 mois, ajoutez 0,75 g (1/8 c. à thé) de métabisulfite de potassium à dissoudre au vin afin d'aider à préserver sa saveur et sa couleur.
 - Si vous filtrez le vin, faites-le à cette étape. **NE FILTREZ JAMAIS UN VIN VOILÉ.**
- Laissez le vin reposer libre de tout mouvement pendant une période d'au moins 2 jours pour lui permettre de se stabiliser.

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE (VIN CLARIFIÉ SEULEMENT)

- Siphonnez soigneusement votre vin dans des bouteilles propres et stérilisées.
- Bouchez les bouteilles à l'aide de lièges et laissez-les en position verticale pendant 3-5 jours afin de permettre au liège de prendre de l'expansion. Inversez ou entreposez vos bouteilles sur le côté afin de maintenir l'humidité du liège. Entreposez le vin à une température de 11°-18° C (52-65° F).