


23L PREMIUM STERILE MUST

MÉTHODE DE VINIFICATION MOÛT STÉRILE 23 LITRES


✓

YOUR WINE MAKING PAK INCLUDES


ADDITIFS INCLUS DANS VOTRE ENSEMBLE




Wine Log Bag
to record specific gravity
Fiche de Fermentation
(sur le sac)




Pak A: Bentonite
Sachet A: Bentonite




Pak C: Potassium Sorbate
Sachet C: Sorbate de Potassium



Wine Yeast
Levure



Pak B: Potassium Metabisulphite
Sachet B: Métabisulfite de Potassium



Pak D: Clearing Agent (Kieselsol)
Sachet D: Clarifiant (Kieselsol)

!

WINEMAKING EQUIPMENT NEEDED NOT INCLUDED IN THIS PAK

- **Primary Fermenter:** Food-grade plastic container (24-46 litre) with cover.
- **Secondary Fermenter Carboy (23 litres):** Glass or food-grade plastic carboy. Air lock and Bung.
- **Syphon Tube and Rod:** Food-grade plastic tubing attached to rigid plastic rod hydrometer.

ÉQUIPEMENTS REQUIS QUI N'EST PAS INCLUS DANS CE PAK

- Fermenteur Primaire de 24 à 46 litres en plastique alimentaire et couvercle.
- Fermenteur Secondaire (tourie de verre ou plastique de 23 litres), bonde et bouchon de caoutchouc perforé.
- Siphon de transvidage, Hydromètre et Cuillère de plastique


BEFORE STARTING

AVANT DE DÉBUTER

Clean and sanitize all equipment before use with a solution dissolved in cold water. Rinse thoroughly.
Toujours bien laver et stériliser les équipements avec une solution stérile. Bien rincer ensuite.

MAKING WINE FROM JUICE DEPART


1



Pour the juice from the bag into the primary fermenter, aerate by vigorous stirring. Agitation supplies yeast with oxygen allowing a healthy fermentation.

Laver et stériliser votre cuve primaire. Verser le jus dans la cuve. Bien agiter le jus pour permettre une bonne aération. L'oxygène permet une meilleure multiplication des cellules de levure pour obtenir une fermentation plus active

2




Add the contents of **Pak A (Bentonite)** to the primary fermenter and stir until completely dissolved.

Dissoudre le contenu du Sachet "A" (Bentonite) dans 250 ml. D'eau chaude et verser dans la cuve. Brasser.

If supplied with the kit you should add oak and/or raisins in your must.

Si Fourni dans cet ensemble: inclure les sachets de copeaux de chêne et le sachet de raisins (il est préférable de mettre les raisins dans un coton romage).

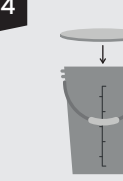
3



Rehydrate yeast in one cup of **warm water** and leave it to stand for 10 to 15 minutes. Then mix well before adding it to the primary fermenter.

Saupoudrer la levure dans 1 tasse d'eau tiède à 40°C. Laisser gonfler pendant 15 minutes. Brasser et verser dans la cuve.

4



Cover with a lid fitted with air lock and bung. Place in a warm area (20°-25°C) to allow to ferment.

Mettre la cuve dans un endroit chaud (entre 20°-25°C) pour permettre une fermentation de haut niveau.

23L PREMIUM STERILE MUST

MÉTHODE DE VINIFICATION

MOÛT STÉRILE 23 LITRES

RACKING TRANSVIDAGE

1



After several days of fermentation, **check the gravity** to ensure fermentation is proceeding normally and no odors are developing. (Juice may require addition yeast nutrient and additional racking if off odors are detected).

Après 2 ou 3 jours de fermentation vous pouvez vérifier la gravité (densité) afin de vous assurer que la fermentation se déroule normalement et qu'aucune odeur ne se développe. (L'ajout de nutriment de levures ou des transvidais supplémentaires peut être Nécessaire si vous détectez une odeur anormale).

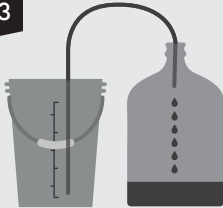
2



Once the S.G is **approximately 1.020** place primary fermenter on a countertop or table. Be sure to clean and sanitize your secondary fermenter and hoses. Rinse with clean water. Keep track of all records on Wine Log Bag.

Le vin est prêt à transvider lorsque votre densité a atteint 1020 ne pas oublier de laver et stériliser votre tourie de verre. Garder vos informations sur la fiche de fermentation.

3

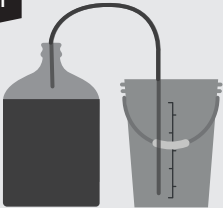


Syphon the wine from the primary pail to the carboy leaving sediment behind. Top up with water if needed, leaving room for the bung. Refill the airlock with fresh sterilant and attach to the carboy. If necessary, take your bag of raisins and squeeze gently.

Si il y a lieu retirer le sac coton contenant les raisins tordre le sac pour retirer le jus de raisin. Siphonner votre vin de la cuve primaire à la tourie de verre en prenant soin de ne pas capter le dépôt. Fixer ensuite votre bonde (à moitié remplie de solution stérile) et le bouchon de caoutchouc sur votre tourie de verre.

STABILIZING AND CLEANING STABILISATION ET CLARIFICATION

1



Once the fermentation has been completed, S.G less than .998, (approximately 2 – 3 weeks), rack the wine from the carboy to a clean and sanitized primary fermenter. Keep track of all records on Wine Log Bag. If you want your wine to be dry you should let your gravity reach a level between .994 and .990.

La fermentation est complétée, c'est à dire que le vin a atteint une densité de .998 ou moins au bout d'environ 2 à 3 semaines. Il est préférable d'attendre jusqu'à ce que la densité soit entre .994 et .990 pour obtenir un vin plus sec. Siphonner votre vin de la tourie de verre à la cuve primaire que vous avez bien laver et stériliser. Toujours noter vos jours et densité sur votre fiche de fermentation.

2



Add Packet B – Potassium Metabisulfite – and Package C – Potassium Sorbate – to the cup of wine and mix well. Cloudy wine is caused by not degassing at this stage in the process. Slowly pour this mixture back in the Primary.

Ajouter le Sachet B (Métabisulfite de Potassium) et le Sachet C (Sorbate de Potassium) dans une tasse de vin prélevé de votre cuvée. Bien remuer. Le vin ayant encore une présence de gaz à cette étape présentera une apparence trouble. Verser lentement ce mélange dans le fermenteur.

3



Pak D
Clearing Agent
(Kieselsol)

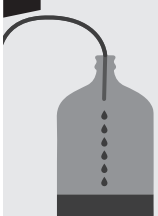
Packet D (Kieselsol) Instructions:

- Prior to clarifying, product needs to be stabilized and degassed.
- Rack off sediment
- Add Kieselsol (small volume package)
- Stir vigorously for approximately 3 minutes
- Add Clarifier (larger amount)
- Stir gently for approximately 10 – 20 seconds
- Rack back into carboy, top up air lock
- Leave for 10 days.

Instructions préparation des Sachets de Clarifiants (Kieselsol-Chitosan)

- Avant de passer à la clarification le vin doit être stabilisé et libéré de gaz (brassage de 3 jours avec le manche d'une cuillère).
- Transférer de la tourie à votre cuve primaire en éliminant le dépôt.
- Ajouter le kieselsol (petit sachet).
- Brasser vigoureusement dans le vin pendant 3 minutes.
- Ajouter le clarifiant (grand sachet).
- Brasser doucement pendant environ 10 à 20 secondes.
- Transférer ensuite votre vin dans la tourie de verre.
- Fixer votre bonde et votre bouchon de caoutchouc sur la tourie.
- Laisser reposer pendant 10 jours.

4



Rack the wine back into the carboy, **top up if necessary**, attach the airlock, and store in a cool place for 3 to 4 weeks until the wine has cleared. Keep track of all records on Wine Log Bag.

Entreposer votre tourie de vin dans un endroit sombre et frais durant 3 ou 4 semaines

1



BOTTLING

Your wine is ready to bottle.

Bottle wine directly from the carboy if the wine is brilliantly clear or filter the wine before bottling.

EMBOUTEILLAGE

Bien laver et stériliser vos bouteilles.

Filter et embouteiller votre vin. Il est recommandé de laisser vieillir votre vin en entreposant vos bouteilles dans un endroit frais.