

DESSERT WINEMAKING KIT INSTRUCTIONS



questionscentral.com

NOTE: Use only these instructions and remove the instructions that come in the additive pack.

Specific Gravity (S.G.) by stage - Fortified Wine	Day 1: 1.119 - 1.124	Day 14: <1.010	Finishing S.G.: 1.010 - 1.020
Specific Gravity (S.G.) by stage - Ice Wine Style	Day 1: 1.115 - 1.165	Day 14: <1.060	Finishing S.G.: 1.060 - 1.070

STEP 1 PRIMARY FERMENTATION Day 1

1. Clean and sanitize all equipment with B-Brite Cleaner. Make sure everything is at room temperature.
2. Pour 250 mL (1 cup) of hot tap water into the primary fermenter and add 2 x Bentonite PAK A. Stir well. Note that Bentonite may not dissolve completely.
3. Empty the juice base bag into the primary fermenter. Rinse the bag with water and add it to the fermenter, filling it to the 11L (3-gallon) mark.
4. Stir the mixture thoroughly. Use a hydrometer to measure and record the Specific Gravity (S.G.) on the provided chart above (DAY 1 S.G)
5. Sprinkle the two Dry Yeast on top of the juice base.
6. Place a loosely fitting or primary lid with an airlock filled with a sulphite solution on the primary fermenter. Do not use the included sulphite sorbate packet for this purpose.
7. Keep the fermentation area warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F) throughout the entire winemaking process.
8. Wait 14 days and proceed to Step 2.

STEP 2 SECONDARY FERMENTATION Day 14

1. Check the chart for the required S.G. reading. Measure the S.G. If the wine is not in the desired range, check again after 48 hours. Record the measurement.
2. Carefully syphon (rack) the wine into a clean and sanitized carboy, leaving sediment behind.
3. Add the contents of the Potassium Sulphite PAK B & Potassium Sorbate PAK C package directly into the carboy.
4. Agitate the wine using a sterilized stirring spoon. Stir vigorously, changing direction intermittently for 10 minutes. Alternatively, you can use a drill with a degassing attachment for 2-4 minutes at medium speed, reversing direction every 30 seconds.
5. Stir in the 2 x Kieselsol PAK D package.
6. Fit an airlock halfway filled with sulphite solution into the carboy's neck and let it sit for 24 hours.

STEP 3 CLEARING

1. Stir in the 2 x Chitosan PAK E package.
2. Replace the airlock with fresh water and sulphite.
3. Leave the wine undisturbed in a warm area (20°C to 25°C or 68°F to 77°F), away from direct heat and light.
4. After five days, give the carboy a gentle twist (without lifting) to allow any sediment stuck to the walls to drop.
5. Let the wine clear undisturbed for an additional 20 days.

STEP 4 FINAL CLEARING AND BOTTLING

1. The wine should be clear. If not, leave it for another 7-14 days to finish clearing.
2. Carefully rack the wine off the sediment into a clean, sanitized carboy fitted with a solid bung.
3. Optional Steps: If you plan to age the wine for more than three months, add 0.75g (1/8 tsp) of potassium metabisulphite at this time to help preserve flavour and colour. / If you choose to filter the wine, do so at this stage. Never filter cloudy wine.

STEP 5 BOTTLING OR BAGGING

1. Carefully syphon the wine into clean and sanitized bottles or Bags.
2. If Bottling Cork the bottles and leave them upright for 3-5 days to allow the corks to expand. Invert or store the bottles on their sides to keep the corks moist.
3. Store the wine at a temperature of 11°C to 18°C or 52°F to 65°F.
4. If you prefer carboy aging, top up with a similar style of wine and use a solid stopper. Bottle aging is the preferred method.



questionscentral.com

NOTE: Important ne pas tenir compte des instructions
fourni dans le kit d'additifs- n'utiliser que cette feuille.

Densité spécifique selon les étapes réalisées - Vin fortifié

Jour 1: 1.119 - 1.124

Jour 14: <1.010

Densité Finale: 1.010 - 1.020

Densité spécifique selon les étapes réalisées - Style de Ice Wine

Jour 1: 1.115 - 1.165

Jour 14: <1.060

Densité Finale: 1.060 - 1.070

ÉTAPE 1

FERMENTATION PRIMAIRE

Jour 1

1. Nettoyez et désinfectez tous les équipements avec le nettoyant Rose B-Brite. Assurez-vous que tout est à température ambiante.
2. Verser 250 mL (1 tasse) d'eau chaude du robinet dans le fermenteur primaire et ajouter la 2 x Bentonite PAK A. Bien mélanger. Notez qu'il est possible que la bentonite ne se dissoudre pas complètement.
3. Videz le sac de concentré de jus dans le fermenteur primaire. Rincez le sac avec de l'eau et ajoutez-le au fermenteur, en le remplissant jusqu'à la marque de 11L (3 gallons).
4. Remuez soigneusement le mélange. Utilisez un hydromètre pour mesurer et enregistrer la gravité spécifique sur le tableau fourni ci-dessus (JOUR 1)
5. Saupoudrez le contenu des 2 sachets de levure sur votre mélange dans le fermenteur.
6. Placer un couvercle sur la cuve et fixer une bonde remplie d'une solution de sulfite sur le fermenteur primaire. N'utilisez pas le sachet de sorbate de sulfite inclu à cette fin pour faire ce mélange. (Achetez un sachet de Métabisulfite à part).
7. Maintenez la pièce de fermentation au chaud (20°C à 25°C ou 68°F à 77°F) tout au long du processus de vinification pour permettre une fermentation active.
8. Attendre 14 jours et passer à l'étape 2.

ÉTAPE 2

FERMENTATION SECONDAIRE

Jour 14

1. Vérifiez le tableau pour la lecture de densité requise. Mesurez la densité. Si le vin n'est pas dans la plage souhaitée, vérifiez à nouveau après 48 heures. Enregistrez la mesure dans le tableau ci-dessus (jour 14).
2. En ayant maintenant atteint la densité souhaitée (de 1060) à l'aide d'un siphon transférer soigneusement le vin dans une tourie propre et désinfectée, en laissant les sédiments au fond de la cuve.
3. Ajouter le contenu de l'emballage du métabisulfite de potassium PAK B et du sorbate de potassium PAK C directement dans la tourie.
4. Agiter le vin à l'aide d'une cuillère à brasser (idéalement en plastique ou en acier inoxydable) stérilisée. Remuer vigoureusement en changeant de direction par intermittence pendant 10 minutes. Alternativement, vous pouvez utiliser une perceuse avec un accessoire de dégazage pendant 2 à 4 minutes à vitesse basse à moyenne, en inversant la direction toutes les 30 secondes.
5. Incorporer le paquet 2 x Kieselsol PAK D.
6. Installez un bouchon de caoutchouc perforé et une bonde à moitié remplie de solution de sulfite dans le goulot de la tourie et laissez reposer pendant 24 heures.

ÉTAPE 3

CLARIFICATION

1. Incorporer et remuer dans la tourie le paquet 2 x Chitosan PAK E.
2. Remettez votre bonde en place toujours avec la solution stérile à l'intérieur.
3. Laissez le vin intact dans un endroit chaud (20°C à 25°C ou 68°F à 77°F), à l'abri de la chaleur directe et de la lumière. Vous pouvez recouvrir avec une couverture ou un sac.
4. Au bout de cinq jours, tournez légèrement dans les deux sens la tourie (sans la soulever) pour permettre aux sédiments collés aux parois de descendre.
5. Ne plus bouger la tourie et laissez le vin reposer pendant 20 jours.

STEP 4

CLARIFICATION FINALE ET EMBOUTEILLAGE

1. Le vin devrait maintenant être clair. Si ce n'est pas le cas, laissez-le reposer entre 7 à 14 jours pour terminer la clarification.
2. Soutirez soigneusement le vin en prenant soin d'éviter le dépôt dans une nouvelle tourie propre et désinfectée munie d'une bonde solide.
3. Étape Optionnelle: Si vous prévoyez faire vieillir le vin pendant plus de trois mois, ajoutez 0,75 g (1/8 c. à thé) de métabisulfite de potassium (agent de conservation) à ce moment pour aider à préserver la saveur et la couleur. / Si vous choisissez de filtrer le vin, faites-le à ce stade. Ne jamais filtrer un vin trouble.

STEP 5

EMBOUTEILLAGE OU MISE EN SAC

1. Transférer soigneusement le vin dans des bouteilles ou des sacs à vin propres et désinfectés.
2. Si vous choisissez de mettre votre Ice Wine en bouteille, fermez bien les bouteilles et laissez-les debout pendant 3 à 5 jours pour permettre aux bouchons de liège de se dilater et occuper tout le goulot. Retournez ou stockez les bouteilles sur le côté pour garder les bouchons humides.
3. Conserver le vin embouteillé à une température de 11°C à 18°C ou 52°F à 65°F.
4. Si vous préférez le vieillissement en tourie, comblez la tourie avec un style de vin similaire et utilisez un bouchon solide. Le vieillissement en bouteille est la méthode préférée.