

WINE MAKING INSTRUCTIONS

We are pleased to introduce to you our refreshing Country Mist collection. This wine kit includes all the ingredients you'll need to make 30, 750ml bottles of refreshing light-bodied wine with a burst of fruit flavours in only four weeks.

IMPORTANT: This wine may leave residual fruit flavours/aromas in plastic carboys. We recommend that you use a glass carboy as a secondary fermenter.

DAY 1 PRIMARY FERMENTATION

(S.G. 1.055–1.065)

Before beginning, it is necessary to mark the 22 litre (5.8 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, remove one litre 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 fermenter. Add contents of packet labeled BENTONITE #2 to primary fermenter. Stir for 3 minutes. This is not required for red wines.
- Lay larger 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.
- Fill primary fermenter to the 22 litre/5.8 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 fermenter with either a loose fitting lid or a tight fitting lid with a fermentation lock, or a plastic sheet tied down with elastic bands.
- Leave wine to ferment for 14 days.

DAY 14 STABILIZING

(S.G. 0.995 or less)

All fermentation activity should now be complete. Allow more time if needed. (see *Tips for Success #5*)

Before stabilizing your wine:

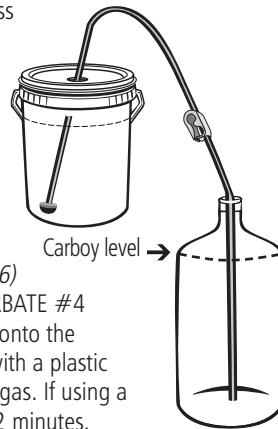
- Check the Specific Gravity. It should be approximately 0.995 or less
- There should be no surface activity/bubbles.

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

9. Add packet labeled POTASSIUM SULPHITE #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 #6*)

10. 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.

11. Your kit contains 2 packets of KieselSol. Add one packet only of KIESELSOL and stir gently for 30 seconds.



DAY 16 CLEARING

- After 48 hours, remove approximately 1 litre of wine from the glass carboy and reserve for later use. Add contents of FRUIT FLAVOUR BAG and stir well to mix. Add packet labeled CHITOSAN. Gently stir for 30 seconds (Don't use drill here). After one hour, add contents of additional KIESELSOL packet. Stir gently with handle of spoon for 30 seconds. Top up the glass carboy to the neck with reserve wine and water if necessary. (see *Tips for Success #4*)
- Age wine for 12 days.

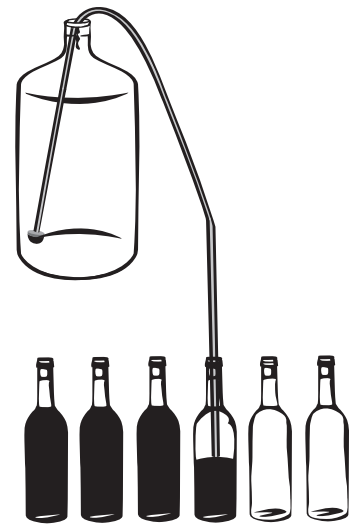
DAY 28 FILTERING / BOTTLING

Your wine should be clear and ready to bottle. If wine has not cleared perfectly, leave for another week. (see *Tips for Success #7*)

14. We recommend filtering the wine before bottling to give it a professional appearance. Please contact the Wine Kitz location nearest you to reserve a rental filter. The staff at Wine Kitz will give you full instructions on the use of the filter when you pick it up. If not filtering, siphon wine into primary fermenter being careful not to disturb the sediment, then bottle the wine.

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") head space between cork and wine. Insert dry cork using a corker, available from your Wine Kitz 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 1 week before drinking. (see *Tips for Success #8*)



NECESSARY EQUIPMENT



Fermenter



Glass Carboy



Fermentation Lock



Spoon



Wine Thief

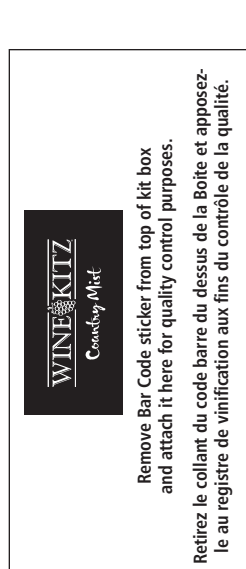
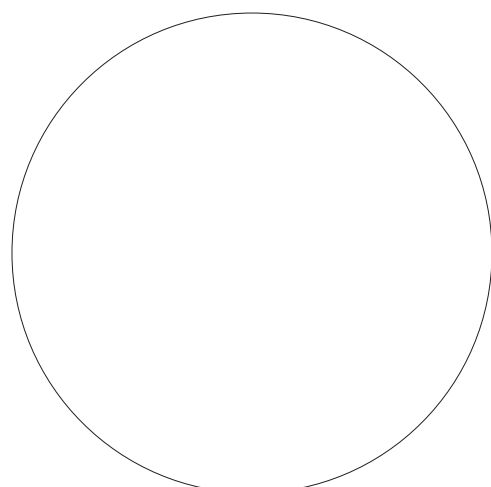


Hydrometer



Siphon Hose & Racking Tube

- 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.



Remove Bar Code sticker from top of kit box and attach it here for quality control purposes.

Retirez le collant du code barre du dessus de la Boîte et apposez-le au registre de vinification aux fins du contrôle de la qualité.

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 touine de verre propre et stérilisée.
- Add Potassium Sulphite #3. Stir well. / Ajoutez le sulfite de potassium #3. Bien agiter.
- Add Potassium Sorbate #4. Stir well. / Ajoutez le sorbate de potassium. Bien agiter.
- Add 1 Packet of KieselSol. Stir gently. / Ajoutez le sachet de kieselSol. Agitez délicatement.

DAY / JOUR 16 CLEARING / CLARIFICATION

Date:

- Add Fruit Pack. Stir well. / Ajoutez le sachet de saveur de fruit. Bien agiter.
- Add Chitosan. Stir gently. Wait 1 hour. / Ajoutez le chitosane. Attendez une heure. Agitez délicatement.
- Add 1 Packet of KieselSol. Stir gently. / Ajoutez 1 sachet de kieselSol. Agitez délicatement.

DAY / JOUR 28 BOTTLING / EMBOUTEILLAGE

Date:

FINAL APPRECIATION / APPRÉCIATION FINALE

Bouquet :

Flavour / Saveur :

Body / Corps :

Comments / Commentaires :

NEED ADVICE?

Wine Kitz personnel are fully qualified and eager to assist you in making great wine. Expert advice is available at your nearest Wine Kitz store, or contact us at:

Head Office: 27 Scott Street West, St. Catharines, Ontario L2R 1E1

Toll Free: 1-888-477-WINE (9463)

Monday to Friday 8:30am - 5:00pm EST

E-mail: info@winekitz.com • Website: www.winekitz.com

BESON D'UN CONSEIL?

Le personnel de Wine Kitz est pleinement qualifié et disponible pour vous assister dans la fabrication de ces excellents vins. Des conseils d'expert sont disponibles à votre magasin Wine Kitz le plus près de chez-vous ou contactez-nous à :

Bureau-chef: 27 Scott Street West, St. Catharines, Ontario L2R 1E1

Ligne sans frais : 1-888-477-WINE (9463)

Lundi au Vendredi: 8:30am - 5:00pm EST

Courriel: info@winekitz.com • Site web: www.winekitz.com

INSTRUCTIONS POUR LA VINIFICATION

Nous sommes heureux de vous présenter notre collection de produits rafraîchissants Country Mist. Ces trousse de vinification comprennent tous les ingrédients requis pour fabriquer 30 bouteilles 750 ml d'un vin léger et rafraîchissant avec une explosion de saveurs de fruits en seulement quatre semaines.

IMPORTANT : Ce vin peut laisser des arômes ou des saveurs de fruit dans les touries de plastique. Nous recommandons que vous utilisiez une tourie de verre comme fermenteur secondaire.

JOUR 1 FERMENTATION PRIMAIRE

(G.S. 1.055-1.065)

Avant de commencer, il est nécessaire de marquer le niveau de 22 litres (5,8 gallons US) sur la cuve primaire de fermentation. Pour le faire, remplissez une tourie de verre de 23 litres/6 gallons US jusqu'au goulot avec de l'eau, videz-la dans la cuve primaire de fermentation, retirez un litre d'eau et marquez le niveau. Jetez l'eau après usage.



Faire une marque à 22 litres

- 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 primaire de fermentation. 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.
- Après avoir retiré le bouchon, versez le contenu du grand sac de concentré dans la cuve 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, en ajoutant l'eau à la cuve primaire de fermentation. Remuez à fond.
- Remplissez la cuve primaire de fermentation jusqu'au niveau de 22 litres/5,8 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 primaire et laissez refroidir avant de continuer. (Voir Conseils pour réussir votre vin #2)
- Éparpillez la LEVURE de façon égale sur la surface du liquide. Puis, recouvrez la cuve 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.
- Laissez la cuve primaire fermenter pendant 14 jours.

JOUR 14 STABILISATION

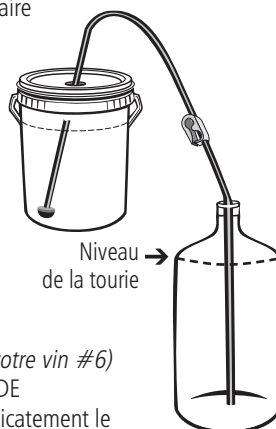
(G.S. 0.995 ou moins)

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 #5)

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 cuve primaire de fermentation stérilisée. (Voir Conseils pour réussir votre vin #3)
- Ajoutez le sachet étiqueté SULFITE 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 #6)



Niveau de la tourie

- 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.
- Votre trousse contient 2 sachets de Kieselsoil. Ajoutez un sachet seulement de KIESEL SOL et remuez doucement pendant 30 secondes.

JOUR 16 CLARIFICATION

- Après 48 heures, enlevez approximativement 1 litre de vin de la tourie et conservez-le pour plus tard. Ajoutez le contenu du sachet de saveur de fruits et remuez bien pour dissoudre. Immédiatement après cela, ajoutez le sachet étiqueté CHITOSAN, puis remuez doucement pendant 30 secondes. (Ne pas utiliser de perceuse à cette étape-ci.) Après une heure, ajoutez le contenu du sachet additionnel de KIESEL SOL et remuez doucement avec

le manche de la cuillère pendant 30 secondes. Comblez la tourie de verre avec le vin de réserve retiré plus tôt et de l'eau au besoin. (Voir Conseils pour réussir votre vin #4)

- Laissez reposer le vin pendant 12 jours.

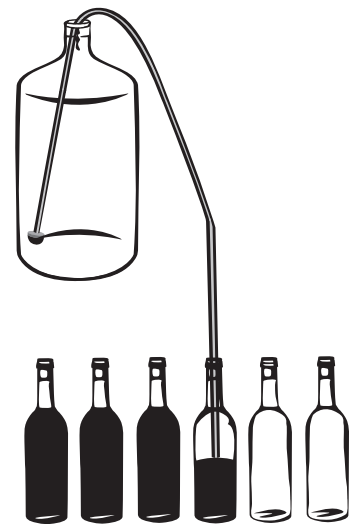
JOUR 28 FILTRATION / EMBOUTEILLAGE

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 #7)

- Nous vous recommandons de filtrer le vin avant l'embouteillage pour lui donner une apparence professionnelle. Veuillez contacter le magasin Wine Kitz le plus près de chez-vous afin de réserver un équipement de filtration en location. Le personnel de votre magasin Wine Kitz vous donnera toutes les instructions requises sur l'utilisation de cet équipement lorsque vous en prendrez possession. Si vous ne filtrez pas votre vin, siphonnez le vin dans une cuve de fermentation primaire en prenant soin de ne pas remuer les dépôts, puis procédez à l'embouteillage du vin.

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 Wine Kitz. Laissez les bouteilles debout pendant cinq jours; puis, couchez-les sur le côté afin de garder les lièges humides. Laissez reposer le vin pendant au moins 1 semaine avant de le boire. (Voir Conseils pour réussir votre vin #8)



MATÉRIEL NÉCESSAIRE



- 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.

CONSEILS POUR RÉUSSIR VOTRE VIN

- 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 nettoyant 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. N'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 remuant 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.
- Ajouter du vin :** Il est essentiel d'ajouter du vin dans votre tourie jusqu'au goulot. Ceci contribuera à réduire le niveau de contact de l'air avec la surface du vin, ce qui pourrait amener une oxydation prématurée. Utilisez de l'eau préalablement bouillie et ensuite refroidie. Si vous désirez un vin plus corsé, vous pouvez ajouter du vin déjà fabriqué pour remplir votre tourie.
- 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. Votre magasin Wine Kitz vend un équipement d'agitation qui s'attache à une perceuse électrique pour faciliter le processus de brassage.
- 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 laisser dans la tourie encore une semaine environ. Si le problème continue, vous pouvez obtenir des conseils de votre consultant Wine Kitz.
- Vieillessement :** 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.

TIPS FOR SUCCESS

- Sanitation:** 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-foam 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.
- Topping Up Wine:** It is essential to top up your carboy into the neck. This will reduce the surface to air ratio, which may lead to oxidation. Use water which has been previously boiled then cooled. If you would like a fuller bodied wine, you may top up the carboy with a previously made 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. Your Wine Kitz store sells a straining device that attaches to an electric drill to simplify the straining process.
- 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. If the problem persists, your Wine Kitz consultant can advise you.
- Ageing:** The ideal temperature range for ageing is 11°-18°C (52°-65°F). If the wine is stored above this range, avoid extended ageing.