



London ON, N6N1N7
www.abccork.com



Scan for tips, FAQs,
and video tutorials

ABC
CRAFTED SERIES™

FRUIT WINE INFUSION

**To Be Used Only After
Fermentation Is Complete, Wine
Is Clear, and (If Applicable)
Filtered**

This product is intended for use once the fermentation and clarification phases of the winemaking process are complete. Follow the instructions below to incorporate **ABC Crafted Series Beverage Infusion** into your finished wine.

What You'll Need

- Beverage Infusion: One 500 ml bottle (17 fl oz) per 11.5 L (3 US gal) of finished wine
- Sanitized stirring spoon: Preferably long handled
- Optional: Sanitized wine thief or sample jar for tasting

Conditions for Use

- The wine must be fully fermented and cleared
- Do not add infusion during primary or secondary fermentation
- Do not add if the wine remains cloudy or contains visible particulates
- Infusion should be added before bottling, but only after all clarification steps are complete

Application Procedure

- 1 Preparation:** Vigorously shake the 500 ml (17 fl oz) infusion bottle prior to use to ensure all components are uniformly blended.
- 2 Addition:** Pour the entire contents of the bottle into 11.5 L (3 US gal) of finished, clear wine.
- 3 Mixing:** Using a sanitized stirring utensil, stir the wine continuously for 5 minutes, alternating directions to ensure complete dispersion of the infusion.
- 4 Optional Quality Check:** Extract a sample using a sanitized wine thief or other sampling tool. Evaluate the flavor. Infusion volume may be adjusted in future batches to suit individual preferences.

Bottling and Storage Guidelines

- After infusion is added, allow the wine to rest for 24 hours in a sealed carboy at a stable temperature of 20–25°C (68–77°F).
- Proceed to bottle using only sanitized bottles and closures.
- Store bottles upright for 3–5 days to ensure cork expansion. Thereafter, bottles may be stored horizontally.
- Recommended storage temperature range: 11–18°C (52–65°F).

Product Features

- One 500 ml (17 fl oz) bottle treats a full 11.5 L (3 US gal) batch
- Highly concentrated formulation
- Shelf-stable, including post-opening
- Shake well before every use
- Do not filter wine after infusion is added
- Manufactured in Canada



London ON, N6N1N7
www.abccork.com



Scannez pour des
conseils, des FAQ et
des tutoriels vidéo

ABC
CRAFTED SERIES™

INFUSION POUR VIN AUX FRUITS

À utiliser uniquement lorsque la fermentation est terminée, le vin est clair et, le cas échéant, filtré

Ce produit est destiné à être utilisé uniquement après l'achèvement des étapes de fermentation et de clarification. Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour incorporer l'**infusion ABC Crafted Series** à votre vin fini.

Matériel requis

- Infusion aromatisante : Une bouteille de 500 ml (17 fl oz) par 11,5 L (3 gallons US) de vin fini
- Cuillère de brassage stérilisée : Idéalement à long manche
- Optionnel : Voleur à vin stérilisé ou récipient d'échantillonnage

Conditions d'utilisation

- Le vin doit être entièrement fermenté et clarifié
- Ne pas ajouter l'infusion pendant la fermentation primaire ou secondaire
- Ne pas ajouter si le vin reste trouble ou contient des particules visibles
- L'infusion doit être ajoutée avant la mise en bouteille, mais uniquement après toutes les étapes de clarification

Procédure d'application

- 1 Préparation:** Agitez vigoureusement la bouteille de 500 ml (17 fl oz) avant utilisation afin d'assurer un mélange homogène des composants.
- 2 Ajout:** Versez la totalité de la bouteille dans 11,5 L (3 gallons US) de vin fini et clarifié.
- 3 Mélange:** À l'aide d'un ustensile stérilisé, remuez continuellement pendant 5 minutes, en alternant le sens du brassage pour garantir une dispersion uniforme.
- 4 Contrôle qualité (optionnel):** Prélevez un échantillon à l'aide d'un voleur à vin ou d'un outil d'échantillonnage stérilisé. Évaluez le goût. Le volume d'infusion peut être ajusté dans les futures productions selon les préférences personnelles.

Bottling and Storage Guidelines

- Après ajout de l'infusion, laisser reposer le vin pendant 24 heures dans une bonde hermétique à une température stable de 20 à 25°C (68 à 77°F).
- Procédez à la mise en bouteille en utilisant uniquement des bouteilles et bouchons stérilisés.
- Stockez les bouteilles en position verticale pendant 3 à 5 jours pour permettre au bouchon de se dilater, puis conservez-les horizontalement.
- Température de conservation recommandée : 11 à 18°C (52 à 65°F)

Caractéristiques du produit

- Une bouteille de 500 ml (17 fl oz) traite un lot complet de 11,5 L (3 gallons US)
- Formule hautement concentrée
- Stable à température ambiante, même après ouverture
- Bien agiter avant chaque utilisation
- Ne pas filtrer le vin après ajout de l'infusion
- Fabriqué au Canada