

ABC
CRAFTED SERIES™

WINE LOG

Wine Kit Brand	Purchased From
----------------	----------------

Style of Wine	Type of Yeast used
Start Date	Average Fermenting Temp
Start S.G. Temp	Date
S.G. first reading	Date
S.G. Stabilizing	Date
Final S.G. reading	Date

Appearance	Bottling Date(s)
Date 2 nd Racking only if req'd	

BREWING

Notes/ Comments

Taste/ Texture

*Recommended Starting S.G. Range: 1.075-1.095

*Recommended Final S.G. Range: 0.990-1.005

Side Note: if the reading is lower in the final S.G range on the recommended scale the drier the wine will be and the higher in the recommended final S.G range the sweeter the wine will be.

To increase S.G. of juice add table sugar. To ensure that your calculation is correct take the amount needed along with the initial reading, then subtract that from the S.G you wish to begin with.

ABC
CRAFTED SERIES™

FICHE DE FERMENTATION

Marque de votre concentré:	Acheté de	
Variété de vin		
Date Départ	Type de levure	
Densité de Départ	Temp moyenne de fermentation	
1ère lecture de densité	Date	
Densité à la stabilisation	Date	
Densité Finale	Date	
Apparence visuelle		
Date de transvégation (si requis)	Date d'embouteillage	

BRASSAGE

Notes/ Commentaires
Goût/Texture

*Densité de Départ recommandée: 1.075-1.095

*Densité finale recommandée: 0.990-1.005

Note spéciale: Si vous désirez un vin plus sec ayant moins de sucre résiduel vous devez amener la densité finale le plus bas possible (soit le plus près possible de la marque du 0.990)

Pour augmenter la densité de départ vous pouvez ajouter un peu de sucre. Pour vous assurer du calcul correct du taux d'alcool il est nécessaire d'établir la différence entre la densité de départ et la densité finale.