

INSTRUCTIONS: WINE KITS WITH GRAPE SKINS

IMPORTANT: Ensure that your primary fermenter is large enough for the juice bladder with space for foaming during fermentation.

The number of weeks required to make your wine is indicated on the front of your kit box.

SPECIFIC GRAVITY (S.G.) BY STAGE	
DAY 1 S.G.	STABILIZING S.G.
1.080 - 1.100	< 0.996

PLACE YOUR
PRODUCTION
CODE STICKER HERE
(Found on the top of
your wine kit box)

STEP 1 DAY 1 – PRIMARY FERMENTATION

- Clean and sanitize equipment to be used. Bring all kit components up to room temperature.
- Pour 2 L (8 cups) of hot tap water into bottom of the primary fermenter and stir in **Bentonite**. Mix well. It is normal for Bentonite to not fully dissolve in water.
- Pour contents of the juice base bag into the primary fermenter. Rinse out bag with water and pour into fermenter.
- Top primary fermenter up to 23 L (6 gallon) mark with good quality, cool drinking water.
- Add **Grape Skins**. To do this, sanitize the included muslin bag by dipping it into your sulphite solution. The included sulphite/sorbate packet is not used for this purpose. (Visit www.winemakerschool.com for making a sulphite solution). Rinse thoroughly. Line a clean/sanitized 5 L (20 cup) container with the muslin bag. Open grape skin cap **or** cut along the bottom of the bag and squeeze grape skins into the muslin-lined container. Rinse out grape skin bag with 250 mL (1 cup) of water and add to container. Pull the sides of the muslin bag up and tie with a single knot. Place bag of grape skins in primary fermenter along with any juice left in the container.
- If your kit contains **Oak Chips** or **Granular Oak**, stir in now. **If your kit contains oak cubes**, they will be added at a later stage.
- Stir well. Use a hydrometer to measure and record the Day 1 Specific Gravity (S.G.) in the chart provided in these instructions.
- Sprinkle **Dry Yeast** on top of juice base (if your kit contains two packages of yeast, add both now).
- Place loose fitting lid, or primary lid with airlock filled halfway with sulphite solution on primary fermenter.
- Keep fermentation area warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F) for the entire winemaking process.

GRAPE SKIN BAG MUST BE PUNCHED DOWN (SUBMERGED) DAILY UNTIL STEP 2

STEP 2 DAY 14 – STABILIZING/DEGASSING

- Check chart for required S.G. reading. Measure the S.G. If wine is not in range, check again in 48 hours. If in range, record the number.
- Using a sanitized spoon carefully remove the grape skins bag from the fermenter. Gently press the juice out of the bag and into the fermenter. Discard bag.
- Using sanitized equipment carefully syphon (rack) wine into a clean/sanitized carboy leaving sediment behind.
- Add **Sulphite/Sorbate** directly into the carboy of wine.
- Agitate wine using a sterilized stirring spoon. Vigorously stir wine, changing direction intermittently for 10 minutes. Alternately, wine can be degassed using a drill with degassing attachment for 2-4 minutes at medium speed reversing direction every 30 seconds. See General Information for more detail on degassing.
- Stir in **Kieselsol**. If your kit contains two, add one package now. The other will be added at a later stage.
- Fit airlock filled halfway with sulphite solution into the neck of the carboy and leave for 24 hours.

STEP 3 DAY 15 – CLEARING

- Stir in **Chitosan(s)**.
- If your kit contains a second **Kieselsol**, stir in one hour after Chitosan addition.
- If your kit contains **Oak Cubes**, stir them in now.
- If your kit contains **Reserve(s)**, stir in now.
- Replace airlock and leave wine to sit in a warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F), undisturbed area away from direct heat and light.
- After 5 days, give the carboy a twist (without lifting) to allow any sediment stuck to the walls of the carboy to drop.
- Continue clearing process according to the chart below.

CLEARING TIMETABLE		
WINE KIT	POLISHING RACK DAY	BOTTLING DAY
4 week	26	28
5 week	33	35
6 week	40	42
8 week	54	56

STEP 4 DAY 26-54 – POLISHING RACK/AGING

- Wine should be perfectly clear. If not, leave wine another 7-14 days to finish clearing.
- Carefully rack wine off of sediment (and oak cubes if present) into a clean and sanitized carboy fitted with a solid bung.
- Leave wine to sit undisturbed a minimum of 2 days to allow settling.
Optional Steps:
 - If aging your wine longer than 3 months, add 1.5g (1/4 tsp) of potassium metabisulphite to the wine at this time to help preserve flavour and colour.
 - If filtering wine, do so at this stage. **NEVER FILTER CLOUDY WINE.**

STEP 5 BOTTLING (CLEAR WINE ONLY)

- Carefully syphon your wine into clean and sanitized bottles.
- Cork bottles and leave upright for 3-5 days allowing cork to expand. Invert or store on side to keep cork moist. Store wine at 11°C to 18°C or 52°F to 65°F.
If choosing to carboy age wine, top-up with a similar style wine and fit with a solid stopper. Bottle aging is the preferred method.

BE SURE TO USE ALL INGREDIENT PACKAGES INCLUDED IN YOUR KIT.

Your wine kit includes the following:

- Wine Base** – unlabeled large bag consisting of grape juice concentrate
- Reserve(s)** (if included) – smaller bag
- Grape Skins bag** – smaller bag
- Muslin bag** – to hold grape skins
- May contain **Oak (granular, chips or cubes)**,
- Yeast Pack** (up to 2 packages)
- Bentonite** (up to 2 packages) – helps yeast activity and removes proteins
- Sulphite/Sorbate packet** – used to prevent oxidization and inhibit yeast growth
- Fining Agents – Kieselsol and Chitosan** – Removes suspended particles, which results in a clear stable wine.

WINEMAKING EQUIPMENT NEEDED



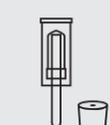
Primary Fermenter:
A food grade graduated plastic container up to 30 L/8 US gal.



Carboy:
A glass or plastic carboy to hold 23 L/6 US gal. and will fit a fermentation lock and stopper.



Racking Tube & Tubing:
Approximately 6 ft. long flexible food grade tubing with a rigid plastic siphon rod and anti-sediment tip.



Fermentation Lock & Stopper:
Fits into the carboy, and is half-filled with sulphite solution. Allows CO₂ to escape and prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine.



Mixing Spoon:
Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.



Solid Bung:
Fits into carboy. Prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine. Use once wine is fully degassed.



Hydrometer:
Used to check specific gravity of your wine at different stages of the fermentation process.



Wine Thief:
Used to take out samples from the primary and carboy.



Bottle Filler:
Automatically dispenses liquid when inserted into a bottle and stops liquid flow upon removal.



Wine Bottles:
28-30 x 750 mL/26 oz bottles and corks.

GENERAL INFORMATION:

- Clean and sanitize **ALL** equipment (bottles, hoses, primary fermenter, carboy, stirring spoon, etc.). Cleaning and sanitizing is a two-step process:
 - Cleaning: A winemaking cleaner is required (not included). Rinse equipment thoroughly after cleaning.
 - Sanitizing: Use a metabisulphite solution (not included). Rinse thoroughly after sanitizing. Note: The Potassium Metabisulphite packet included in your kit is NOT for this use. For instructions to make a sulphite solution visit: www.winemakerschool.com
- When taking Day 1 specific gravity (S.G.) reading with a hydrometer, ensure that primary fermenter contents are well stirred. Take the S.G. reading immediately after stirring. Juice and water naturally want to separate and the juice base will sink to the bottom. This will not affect the fermentation but will skew the Day 1 reading. If the original S.G. is below the starting range, it is recommended to wait 5-6 hours, stir the primary fermenter vigorously and take another reading. Sugars from the grape skins need time to incorporate into the fermenter contents. For hydrometer tips, visit: www.winemakerschool.com
- To ensure your wine is degassed:
 - Taste your wine. Remove a small sample from the carboy after degassing. If the wine is spritzy on the tongue, repeat the degassing step. At this stage it will not taste as it will at bottling.
 - Fill a test jar halfway with degassed wine and give it a good shake with your hand covering the opening. If there is a big pop, then repeat the degassing step. If the popping sound is small then the wine is sufficiently degassed.



Global Vintners Inc.
27 Scott Street West
St. Catharines, ON L2R 1E1
info@globalvintners.ca

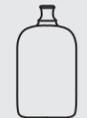
ASSUREZ-VOUS D'UTILISER TOUS LES SACHETS D'INGRÉDIENTS CONTENUS DANS LA TROUSSE.

Votre trousses de vinification contient:

- **Base de vin** – grand sac non identifié de concentré de jus de raisin
- **Sachet(s) de réserve** (si inclus) – plus petit sac
- **Sachet de peaux de raisins** – plus petit sac
- **Sac en mailles** – qui contiendra les peaux de raisins
- Peut contenir du **chêne granulaire**, des **copeaux de chêne**, des **cubes de chêne**
- **Sachets de levure** (jusqu'à deux sachets)
- **Bentonite** – aide l'activité de la levure et retire les protéines
- **Sachet de Sulfite / Sorbate** – utilisés pour prévenir l'oxydation et inhiber la croissance de la levure
- **Agents clarifiants** – **Kieselsool** et **Chitosane** – retirent les particules en suspension, ce qui permet d'obtenir un vin clair et stable.

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

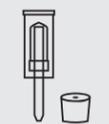
Cuve de fermentation primaire:
Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 30 L / 8 gal US.



Tourie:
Une tourie de verre ou de plastique pour contenir 23 L / 6 gal US et pouvant recevoir un bouchon et une bonde hydraulique.



Tube de soutirage et tubulure:
Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec un tube de soutirage rigide et un embout anti-sédiment.



Bonde hydraulique et bouchon:
S'ajuste à la tourie, et est à demi remplie d'une solution de sulfites. Permet au CO₂ de s'échapper et prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer en contact avec le vin.



Cuillère de brassage:
Ustensile de brassage de grade alimentaire d'une longueur de 70 cm (28").



Bouchon plein:
S'ajuste à la tourie. Prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer en contact avec le vin. À utiliser lorsque le vin est complètement dégazé.



Hydromètre (Densimètre):
Sert à vérifier la gravité spécifique de votre vin à différentes étapes du procédé de fermentation.



Voleur à vin:
Utilisé pour prélever des échantillons dans la cuve de fermentation et la tourie.



Remplisseuse à bouteilles:
Transfère automatiquement le liquide une fois insérée dans une bouteille et arrête le débit du liquide jusqu'au retrait de la bouteille.



Bouteilles de vin:
28-30 bouteilles de 750 mL / 26 oz et lièges

INFORMATION GÉNÉRALE:

- Nettoyez et aseptisez TOUT votre équipement (bouteilles, boyaux, cuve de fermentation primaire, tourie, cuillère de brassage, etc.). Le nettoyage et la stérilisation s'effectuent en deux étapes :
 - Nettoyage : Un nettoyant de vinification est requis (non inclus). Rincez soigneusement votre équipement après le nettoyage.
 - Stérilisation : Utilisez une solution de métabisulfite (non incluse). Rincez soigneusement après la stérilisation
Note : Le sachet de métabisulfite de potassium inclus dans votre trousses NE SERT PAS à cet usage. Pour des instructions afin de fabriquer une solution sulfitée, visitez : www.winemakerschool.com
- Lorsque vous prenez la lecture de la gravité spécifique (G. S.) au jour 1 avec un hydromètre, assurez-vous que le contenu de la cuve de fermentation a bien été brassé. Prenez la lecture de la GS immédiatement après le brassage. Le jus et l'eau cherchent naturellement à se séparer et la base de jus coulera vers le fond. Ceci n'affectera pas la fermentation mais faussera la lecture au jour 1. Si la G. S. originale est au dessous de l'échelle indiquée au départ, il est recommandé d'attendre 5-6 heures, de brasser le contenu de la cuve de fermentation primaire vigoureusement et de prendre une autre lecture. Les sucres provenant des peaux de raisins ont besoin de plus de temps pour s'incorporer au contenu de la cuve de fermentation. Pour des conseils sur l'utilisation d'un hydromètre, visitez : www.winemakerschool.com
- Pour vous assurer que votre vin est dégazé :
 - Goûtez votre vin. Prélevez un petit échantillon de la tourie après le dégazage. Si le vin est pétillant sur la langue, répétez l'étape du dégazage. À cette étape, il n'aura pas le même goût qu'au moment de l'embouteillage.
 - Remplissez une éprouvette de vin dégazé et agitez-la bien tandis que votre main recouvre l'embouchure. S'il se produit un petit bruit sec marqué, répétez alors l'étape du dégazage. Si le bruit sec est léger, ceci indique que le vin est suffisamment dégazé.

INSTRUCTIONS: TROUSSES DE VINIFICATION AVEC PEAUX DE RAISINS

IMPORTANT: Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire est assez grande pour contenir tout le jus du sac fourni tout en laissant un espace additionnel pour la mousse qui se formera en cours de fermentation.

Le nombre de semaines requis pour fabriquer votre vin est indiqué sur le devant de la boîte contenant votre trousses de vinification.

LECTURES DE DENSITÉ (G. S.) PAR ÉTAPE	
G. S. JOUR 1	G. S. STABILISATION
1,080 - 1,100	< 0,996

ÉTAPE 1 JOUR 1 – FERMENTATION PRIMAIRE

- Nettoyez et stérilisez l'équipement qui sera utilisé. Amenez tous les composants de la trousses à la température de la pièce.
- Versez 2 L (8 tasses) d'eau chaude du robinet au fond de la cuve de fermentation et incorporez le sachet de **Bentonite**, brassez bien. Il est normal que la Bentonite ne se dissolve pas entièrement dans l'eau.
- Versez le contenu du sac de jus dans la cuve de fermentation. Rincez le sac avec de l'eau et ajoutez celle-ci à la cuve de fermentation primaire.
- Ajoutez suffisamment d'eau potable fraîche de bonne qualité pour amener le niveau du contenu de la cuve de fermentation primaire à la marque de 23 L (6 gallons).
- Ajoutez les peaux de raisins.** Pour ce, stérilisez le sac en mailles inclus en le faisant tremper dans votre solution de sulfites. Le sachet de sulfites/sorbate inclus ne doit pas servir pour cet usage. (Visitez le www.winemakerschool.com pour fabriquer une solution de sulfites.) Rincez à fond avec de l'eau. Insérez le sac en mailles le long des parois intérieures d'un bol propre et stérilisé d'une capacité de 5 L (20 tasses). Ouvrez le bouchon du sachet de peaux de raisins ou découpez le fond du sachet et pressez les peaux de raisins pour les transférer dans le bol muni du sac en mailles. Rincez le sachet de peaux de raisins avec 250 ml (1 tasse) d'eau et ajoutez celle-ci dans le bol. Retirez soigneusement les extrémités du sac en mailles, refermez-le en l'attachant bien à l'aide d'un simple nœud. Placez le sac contenant les peaux de raisins dans la cuve de fermentation primaire avec le reste du jus pouvant se trouver dans le bol.
- Si votre trousses contient des **Copeaux** ou de la **Poudre de chêne**, incorporez-les maintenant. **Si votre trousses contient des cubes de chêne**, ils seront ajoutés à une étape subséquente.
- Brassez bien. Utilisez un hydromètre pour mesurer la G. S. et inscrivez le résultat à l'étape de gravité spécifique (G. S.) du Jour 1 dans le tableau fourni avec ces instructions.
- Saupoudrez la **Levure sèche** sur le dessus de la base de jus (si votre trousses contient deux sachets de levures, ajoutez les deux maintenant).
- Déposez un couvercle non fermé hermétiquement ou un couvercle doté d'une bonde hydraulique à demi remplie d'une solution à base de sulfites sur le dessus de la cuve de fermentation primaire.
- Maintenez la température de l'aire de fermentation à un niveau de température tempéré (20-25 °C/68-77 °F) pour toute la période de vinification.

LE SACHET DE PEAUX DE RAISINS DOIT ÊTRE REPOUSSÉ VERS LE BAS (SUBMÉRÉ) QUOTIDIENNEMENT JUSQU'À L'ÉTAPE 2.

ÉTAPE 2 JOUR 14 – STABILISATION/DÉGAZAGE

- Vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Mesurez la G. S. Si la lecture n'est pas dans cette plage, vérifiez-la à nouveau dans 48 heures. Sinon, notez ce nombre.
- En utilisant une cuillère de brassage stérilisée, retirez soigneusement le sachet de peaux de raisins de la cuve de fermentation. Pressez délicatement le sachet pour transférer tout le jus s'y trouvant dans la cuve de fermentation. Disposez du sachet.
- À l'aide de l'équipement stérilisé, siphonnez (soutirez) soigneusement le vin dans une tourie propre/stérilisée en laissant le sédiment derrière.
- Ajoutez le contenu du sachet de **Sulfite / Sorbate** directement dans la tourie pleine de vin.
- Brassez vigoureusement le vin en utilisant une cuillère de brassage stérilisée. Brassez le vin en changeant de direction de façon intermittente pendant 10 minutes. Alternativement, le vin peut être dégazé en utilisant un agitateur monté sur une perceuse pendant 2-4 minutes à vitesse moyenne et en changeant de direction toutes les 30 secondes. Consultez la section d'information générale pour plus de détails sur le dégazage.
- Incorporez le **Kieselsool**. Si votre trousses contient deux sachets, ajoutez-en un maintenant. L'autre sachet sera ajouté à une étape subséquente.
- Fixez le bouchon et la bonde remplie à demi avec de l'eau à la tourie et laissez-la reposer pendant 24 heures.

ÉTAPE 3 JOUR 15 – CLARIFICATION

- Incorporez le(s) sachet(s) de **Chitosane**.
- Si votre trousses contient un second sachet de **Kieselsool**, incorporez-le une heure après l'addition de Chitosane.
- Si votre trousses contient des **Cubes de chêne**, incorporez-les maintenant.
- Si votre trousses contient un (des) **Sachet(s) de saveurs**, incorporez-les maintenant.
- Remplacez la bonde hydraulique et laissez reposer le vin dans un endroit calme et tempéré (20-25 °C ou 68-77 °F) à l'abri de la chaleur directe et de la lumière.
- Après 5 jours, faites bouger la tourie (sans la soulever) pour permettre aux sédiments collés sur la paroi de la tourie de se déposer.
- Poursuivez le processus de clarification en fonction du tableau ci-dessous.

CÉDULE DE CLARIFICATION		
TROUSSE DE VINIFICATION	JOUR DU SOUTIRAGE DE FINITION	JOUR D'EMBOUEILLAGE
4 semaines	26	28
5 semaines	33	35
6 semaines	40	42
8 semaines	54	56

ÉTAPE 4 JOUR 26-54 – SOUTIRAGE DE FINITION/VIEILLISSEMENT

- Le vin devrait être parfaitement clair. S'il ne l'est pas, laissez le vin reposer pendant une autre période de 7-14 jours afin qu'il soit bien clarifié.
- Soutirez soigneusement le vin sans le sédiment (et les cubes de chêne, s'il y en a) dans une tourie propre et stérilisée sur laquelle est fixée un bouchon plein.
- Laissez le vin reposer libre de tout mouvement pendant une période d'au moins 2 jours pour lui permettre de se stabiliser.

Étapes optionnelles:

- Si vous considérez laisser vieillir votre vin pendant plus de 3 mois, ajoutez 1,5 g (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium à dissoudre au vin afin d'aider à préserver sa saveur et sa couleur.
- Si vous filtrez le vin, faites-le à cette étape. **NE FILTREZ JAMAIS UN VIN VOILÉ.**

ÉTAPE 5 EMBOUEILLAGE (VIN CLARIFIÉ SEULEMENT)

- Siphonnez soigneusement votre vin dans des bouteilles propres et stérilisées.
- Bouchez les bouteilles à l'aide de lièges et laissez-les en position verticale pendant 3-5 jours afin de permettre au liège de prendre de l'expansion. Inversez ou entreposez vos bouteilles sur le côté afin de maintenir l'humidité du liège. Entreposez le vin à une température de 11-18 °C (52-65 °F). Si vous choisissez de vieillir votre vin en tourie, comblez celle-ci avec un vin de style similaire et fixez un bouchon plein. Le vieillissement en bouteille demeure la méthode recommandée.

PLACEZ VOTRE ÉTIQUETTE DU CODE DE PRODUCTION ICI (se trouvant sur le dessus de la trousses de vinification)

JOUR 1

Date: MM / JJ / AA
G. S. initiale : _____

JOUR 14

Date: MM / JJ / AA
G. S. : _____