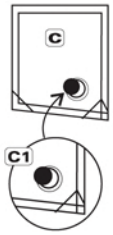
MINI WINE PAK

START TO FINISH IN 10 DAYS

What's inside your MINI WINE PAK

A: Outside Box Sleeve

B: Inside Dispensing Box



C: Empty Clear Dispensing Bag

C1: Spigot on C:

D1: Cap

D: Empty Fermenting White Bag

D2: Spigot

E: Varietal Grape Juice Bag

F: Wine Starter

G: Wine Stopper

H: Clearing Wine

I: Clearing Wine

Instructions

1. Remove A:

2.Remove Items: D: E: F: From B:

3. Fill D: Half way with tepid water

4. Add E: to D:

5. Add F: to D:

6. Fill D: Up with water 1 inch from top through D1:

7. Tight en D1: and Give D: a good Shake

8. Loosen D1: by half turn and Let Sit

9. Seven Days Later... Add G: through D1:

10. Tighten and Shake

11. Add H: through D1:

12. 2 minutes later... Add I: through D1:

13. Tighten D1: and Give D: a good Shake

14. Loosen D1: by half turn and Let Sit

15. Do not Disturb Wine for 3 days place D: in a place that you can leave

16. 3 Days Later... Empty D: through D2: into C: through C1:

17. Put C1: into C: Until Firmly On and C1: lip is against C:

18. Put C: into B:

19. Put C1: through the perforated hole on B:

20. You are now a WINE MAKER

Do not rack sediment on bottom !

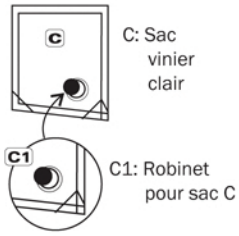
ENSEMBLE MINI VIN

DU DÉBUT À LA FIN EN 10 JOURS

Que contient votre ensemble Mini Vin

A: Boite de présentation

B: Boite Vinier



C: Sac vinier clair

C1: Robinet pour sac C

D1: Bouchon

D: Sac de Fermentation

D2: Robinet

E: Sac de concentré

F: Levure de départ

G: Stabilisateur

H: Clarifiant

I: Clarifiant

Instructions

1. Retirer A

2. Sortir les articles D E F de la boite B

3. Remplissage de D: remplir à moitié avec de l'eau tempérée

4. Ajouter E dans D

5. Ajouter F dans D

6. Remplir D : Ajouter del'eau jusqu'à 1 pouce du dessus

7. Serrer D1 et brasser le sac D

8. Desserrer le bouchon D1 d'un demi-tour

9. Sept (7) jours plus tard ajouter G par le bouchon D1

10. Serrer D1 et brasser le sac D

11. Ajouter ensuite H dans le sac D

12. 2 minutes plus tard ajouter I dans le sac D

13. Serrer le bouchon D1 et brasser le sac D

14. Desserrer le bouchon D1 d'un demi-tour

15. Ne pas bouger le vin pendant les 3 prochains jours.

16. 3 Jours plus tard vider le sac D dans le sac C

17. Fixer de façon ferme le bouchon C1 sur C (bouchon jusqu'au fond des filets)

18. Mettre C dans B

JOUR 10 LE VIN EST PRÊT, L'ÊTES-VOUS?

19. Passer robinet C1 dans le trou de la boite B

20. Vous voilà maintenant fier propriétaire vigneron

Ne pas capter le dépôt pendant le transfert !