

Glad Hatter

the Wine with Dash

Welcome to Winemaking the simple and easy way. You can produce top quality wines in just five short weeks with little cost and effort by following our simple step by step instructions. We will guide you through the process of kit winemaking, even if this is your first batch.

If you have made your own wine before, you will find that our process varies little from standard winemaking procedures.

Please read the instructions carefully before you begin.

Important:

Please Read All Instructions Carefully Before Proceeding

Before you begin, the importance of sanitation in the winemaking process can not be stressed enough. Everything that touches your wine (all equipment) must be sanitized with a recognized sanitizing solution. Just as important is thoroughly rinsing off all equipment after the sanitation procedure. Please use the following instructions as outlined taking care to measure the specific gravity. This allows the wine to tell you when to proceed to the next step. If you have any questions beyond these instructions please contact your local winemaking supply store or call our help line.

Now, let's begin!

Required Equipment

Primary Fermenter: Food-grade plastic container (27-46 litre) with cover. Fermenter should be well-marked at the 23 litre (5 imp gal/6 US gal) level. To do this, fill Carboy with water, pour into Fermenter, mark water level on outside of Fermenter.

Carboy – 23 litre (5 imp gal/6 US gal): Either glass (recommended) or food-grade plastic.

Airlock & Rubber Bung: One-way valve to seal Carboy at neck. Airlock must be half-filled with water and attached to Carboy when it is filled with wine.

Siphon Assembly: 4 feet of food-grade plastic tubing attached to a rigid acrylic rod.

Hydrometer & Test Cylinder: Measures specific gravity to monitor fermentation & sugar levels.

Spoon: Food-grade plastic, approximately 28in./70cm. long.

Package of Cleaner

Package of Sulphite

Suggested Equipment

Measuring Cup: 2 cup/500 ml.

Floating Thermometer: Tracks fermentation temperature.

Wine Thief: To remove wine samples from primary or carboy.

30 Wine Bottles: 750 ml.

30 Wine Bottle Closures: Synthetic or high grade corks are recommended to maintain the integrity of the wine.

Corker: Used with corks only. This can be rented from a retailer.

Bottle-filling Wand

Additives (included in kit)

Package 1: Bentonite

Package 2A: Sulphite

Package 2B: Potassium Sorbate

Package D1: Kieselsol

Package D2: Chitosan

Your package may also contain:

- Wine Bottle labels
- Crushed Grape Skins
- Dried Grape Skins
- Hop bag (mesh bag)
- Elderberries
- Wine Yeast
- Elderflowers
- Raisins
- Finishing / Sweetening Liquid Blend
- Süß-Reserve Liquid Blend
- Oak(s) - Chips
- Teabag
- Powder

Peel Date Code Sticker from the top of the wine kit box and affix here.

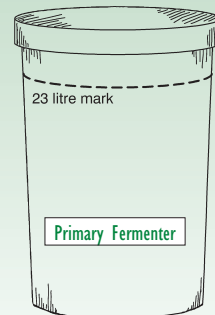
Primary Fermentation (Specific Gravity 1.080 - 1.105)

DAY 1 Date _____ SG _____

- Clean and sanitize **Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon**. Make sure everything is well-rinsed before you begin.
- Add 4 litres of warm **water** to the **Primary Fermenter**. Stirring constantly, slowly add **Pkg. #1 Bentonite** to water until dispersed.
- Empty contents of **juice/Concentrate Bag** into mixture in **Primary Fermenter**.
- Rinse **Bag** with hot **water** and add to **Primary Fermenter**.
- Add cool **water** to **Primary Fermenter** up to the 23 litre (5 imp gal/6 US gal) mark. Check to make sure the water temperature in **Primary Fermenter** is between **20-25°C/70-80°F**. Stir vigorously.

NOTE: Some wine kits may contain the following:

- Oak powder/chips – If your wine kit does, open it and add it now. Stir vigorously.
- Dehydrated fruit – Open the package and add to primary fermenter. Stir vigorously.
- Oak chip infusion bag (resembling a tea bag) – Do not open infusion bag. Add infusion bag to primary fermenter.



- Red Wine Kits: Empty Contents of “Grape Skin Jar” into a clean sanitized straining bag (enclosed). Tie the bag securely and place in primary fermenter. Using a sanitized spoon, gently stir the “Grape Skin” down daily during primary fermentation stage.

NOTE: The addition of Crushed Grape Skins will cause the level to rise above the 23 litre mark - this is normal.

- Using a wine thief, fill the test cylinder. Record the Specific Gravity. For a table wine it should be 1.080-1.105 (depending on the wine kit).
- Sprinkle **yeast** over the surface of the juice. Do not stir..
- Place cover (or lid with **Airlock and Rubber Bung**) onto **Primary Fermenter**. If Airlock and bung are used fill the Airlock half-full of water or mild sulphite solution.
- Place **Primary Fermenter** in a warm, raised area about 3-4 feet high, where it will be undisturbed.

NOTE: Within 2 days the wine will show signs of fermentation (bubbling or foaming). If this does not happen, call your retailer.

- Check the Specific Gravity daily. Once the specific gravity is both below 1.000 and has not changed for 2 consecutive days proceed to Stabilizing and Clearing.

Stabilizing & Clearing (Specific Gravity 1.000 or lower)

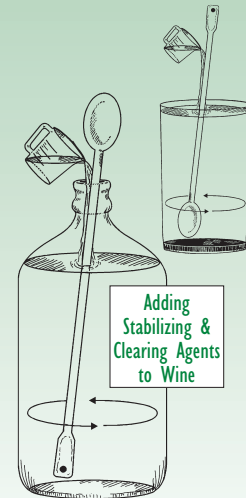
DAY 14 (approx.) Date _____ SG _____

- Clean and sanitize Siphon Assembly and Carboy. Make sure everything is well-rinsed before you begin.
- Gently siphon wine from Primary Fermenter into Carboy. Be careful not to disturb the sediment on the bottom of the Primary Fermenter. Discard sediment.

Red Wine Kits: Squeeze out grape skins to maximize colour and tannin extraction.

White Wine Kits: If your kit contained a finishing/sweetening blend or Süß Reserve, pour this into the carboy.

- Add **Pkg. #2A Sulphite** and **Pkg. #2B Sorbate** to ½ cup (125 ml) warm water and add to the wine and stir vigorously.
- Add Packet D1 (Kieselsol) to wine and stir for 1 minute. Then add D2 (Chitosan) and stir well. **Important: Do not reverse the order of Kieselsol and Chitosan.** Degas wine for 5 minutes by stirring vigorously.
- Important: Degas wine vigorously for 5 minutes by stirring with the handle of a spoon or with a drill mounted stirring device. INSUFFICIENT STIRRING WILL PREVENT THE WINE FROM CLEARING ADEQUATELY.**
- Top up with water to within two inches of the airlock. Attach bung and airlock.
- Let wine stand until Day 35 (3weeks) in an elevated cool area (15-19°C/59-66°F).



Bottling & Corking

DAY 35 (approx.) Date _____ SG _____

NOTE: Only crystal clear wine is suitable for bottling. If wine is cloudy, wait an additional few days for wine to clear. At this point you may wish to filter (polish) your wine prior to bottling.

- Clean and sanitize the **Primary Fermenter, Siphon Assembly and Wine Bottles**. Make sure everything is well-rinsed before you begin.
- Siphon the wine into **Primary Fermenter**. (Filtering optional)
- Siphon the wine into **Wine Bottles**, leaving an inch from estimated bottom of inserted **Cork**.
- Insert **Corks** using proper corking machine.
- Keep Wine Bottles upright for 1 day. Then age Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
- Keep your wine in a temperature-controlled environment (**less than 16°C/60°F**) out of direct light, for 2-3 months prior to consuming.

Enjoy!

QUESTIONS OR COMMENTS?

Please contact your local home winemaking shop or in Canada and the United States call our toll-free help line 1-800-663-0954 or fax us toll-free at 1-888-557-7557
www.rjspagnols.com info@rjspagnols.com

Please use good judgement in the consumption of alcohol.

Do not drink and drive.

©2011 RJS

28640 INST SHT GLAD HATTER

 craft winemaking

Glad Hatter

Le vin qui a du panache

Bienvenue à la façon simple et facile de faire du vin! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pourrez fabriquer un vin d'excellente qualité en seulement cinq semaines, à peu de frais et sans peine. Nous vous guiderons pas à pas dans le processus de la vinification, même si vous en êtes à votre première expérience.

Si vous avez déjà fait du vin à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard

Avant de commencer, veuillez lire toutes les instructions attentivement.

Important :

Veuillez lire toutes les instructions attentivement.

Avant de commencer, permettez-nous une mise en garde : nous n'insisterons jamais assez sur l'importance de la propreté dans la fabrication du vin domestique. Tout le matériel qui entre en contact avec votre vin, c'est-à-dire tous les articles que vous utilisez, doit être aseptisé à l'aide d'un produit aseptisant reconnu, puis rincé parfaitement. Cela est absolument indispensable. Suivez les instructions à la lettre et prenez soin de mesurer la densité; c'est elle qui indique quand le moment est venu de passer à l'étape suivante. Si vous avez des questions après avoir lu le dépliant en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de fournitures pour la vinification ou à appeler notre ligne d'assistance.

Maintenant, allons-y !

Matériel nécessaire

Cuve de fermentation primaire : Récipient (27 ou 46 litres) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle. Il doit être marqué au niveau de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. US). S'il ne l'est pas, remplissez la tourie d'eau et transvidez-la dans la cuve. Avec un crayon à encre indélébile, faites une marque sur l'extérieur de la cuve.

Tourie de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. US) : En verre, de préférence, ou en plastique de qualité alimentaire.

Bonde hydraulique de fermentation : Soupape qui bouche le goulot de la tourie. Doit être remplie à moitié avec de l'eau avant d'être posée sur la tourie remplie de vin.

Tube et tige de soutirage : Tube de 4 pieds (1,22 m) en plastique de qualité alimentaire, fixé à une tige rigide en acrylique.

Hydromètre et éprouvette : Pour mesurer la masse volumique (ou densité) afin de surveiller la fermentation et la teneur en sucre.

Cuillère : En plastique de qualité alimentaire, environ 28 po (70 cm) de long.

Sachet d'aseptisant

Sachet de sulfite

Matériel suggéré

Mesure graduée : 2 tasses (500 ml).

Thermomètre flottant : Permet de surveiller la température de fermentation.

Échantillonneur : Tube servant à prélever des échantillons dans la cuve de fermentation ou la tourie.

Bouteilles : 30 bouteilles de 750 ml.

Bouchons : 30 bouchons de liège ou de matière synthétique de haute qualité pour garantir l'intégrité du vin.

Bouchonneuse : Pour bouchons de liège. (Offerte en location chez les détaillants.)

Remplisseur de bouteilles

Additifs (fournis dans la trousse)

Sachet I : Bentonite

Sachet 2A : Sulfite

Sachet 2B : Sorbate de potassium

Sachet D1 : Kieselsol

Sachet D2 : Chitosane

Il est possible que la trousse contienne également les produits suivants :

- Étiquettes pour bouteille de vin
- Baies de sureau
- Fleurs de sureau
- Raisins secs
- Mélanges liquides de finition/édulcorant
- Mélanges liquides Süs-Reserve
- Chêne
- Copeaux
- Sachet
- Poudre

Apposez ici l'étiquette de code de date que vous trouverez sur le dessus de la boîte.

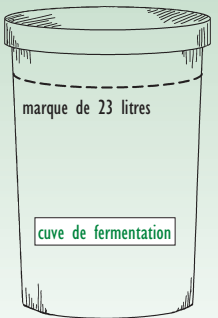
Fermentation principale (Densité : entre 1,080 et 1,105)

JOUR 1 Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez la **cuve de fermentation**, le **couvercle**, l'**échantillonneur**, l'**éprouvette** et la **cuillère**. Prenez soin de rincer tous ces articles abondamment avant de les utiliser.
2. Ajoutez 4 litres d'eau tiède dans la **cuve de fermentation**. Tout en brassant, ajoutez graduellement le contenu de **sachet I – Bentonite** à l'eau et dispersez-le bien.
3. Videz le contenu du **sac de jus ou de concentré** dans la **cuve de fermentation**.
4. Rincez le **sac** avec de l'eau chaude, puis versez l'eau dans la **cuve**.
5. Ajoutez de l'eau fraîche dans la **cuve de fermentation** jusqu'à la marque de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. US). Vérifiez que la température du liquide dans la cuve se situe entre **20 et 25 °C (70 et 80 °F)**. Agitez vigoureusement.

REMARQUE : Certaines trousses contiennent l'un des additifs suivants :

- Poudre ou copeaux de chêne – S'il y en a dans la vôtre, ajoutez-le maintenant et agitez vigoureusement.
- Fruits déshydratés – Ouvrez le sachet et versez le contenu dans la cuve de fermentation. Remuez vigoureusement.
- Sachet d'infusion de chêne (ressemble à un sachet de thé) – N'ouvrez pas le sachet. Mettez-le directement dans la cuve de fermentation.



6. Trousses pour vin rouge : Videz le contenu du **pot de peaux de raisin** dans le **sac-filet propre et stérilisé** fourni. Fermez bien le sac et mettez-le dans la **cuve de fermentation**. À l'aide d'une **cuillère aseptisée**, remuez délicatement les **peaux de raisin** tous les jours pendant la **période de fermentation principale**.

REMARQUE : L'ajout des peaux de raisin fera monter le niveau au-dessus de la marque des 23 litres; c'est normal.

7. Avec l'échantillonneur, remplissez l'éprouvette et mesurez la densité; celle-ci devrait se situer entre **1,080 et 1,105**, selon la trousse.
8. Saupoudrez le contenu du **sachet de levure** sur le moût, sans mélanger.
9. Mettez le couvercle sur la **cuve de fermentation** et fermez solidement. (Si le couvercle est muni d'une **bonde hydraulique**, remplissez celle-ci à moitié d'eau ou d'une solution douce de sulfite.)
10. Conservez la **cuve de fermentation** dans un endroit surélevé (à environ **3 ou 4 pieds [1 m]** du sol) et chaud, à l'abri des perturbations.

REMARQUE : Le moût doit présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux jours; si ce n'est pas le cas, communiquez avec votre détaillant.

11. Mesurez la densité tous les jours. Lorsqu'elle est **inférieure à 1,000** et qu'elle **reste inchangée pendant deux jours consécutifs**, passez à l'étape de la stabilisation et de la clarification.

Stabilisation et clarification (densité de 1,000 ou moins)

JOUR 14 (approx.) Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez le **tube** et la **tige de soutirage** et la **tourie**. Prenez soin de rincer ces articles abondamment avant d'aller plus loin.
2. Soutirez le vin dans la tourie en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer les dépôts (qu'on appelle « lie »). Jetez la lie.

Trousses pour vin rouge : Pressez les peaux de raisin afin de favoriser une extraction optimale des pigments de couleur et de tanin.

Trousses pour vin blanc : Si la trousse renferme un mélange de finition ou édulcorant ou Süs Reserve, ajoutez-le maintenant dans la tourie.

3. Versez le contenu des **Sachets 2A – Sulfite**, et **2B – Sorbate de potassium** dans ½ tasse (125 ml) d'eau tiède, versez dans la tourie et agitez vigoureusement.
4. Ajoutez le contenu de **Sachet D1 – Kieselsol** et agitez pendant 1 minute. Ajoutez ensuite le contenu du **Sachet D2 – Chitosane** et agitez bien. **Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le chitosane.** Dégagez le vin pendant 5 minutes en l'agitant vigoureusement.
5. **Important : Agitez vigoureusement le vin pendant 5 minutes pour le dégazer, à l'aide de la cuillère à long manche ou d'un agitateur sur perceuse. UNE AGITATION INSUFFISANTE NUIRA À LA BONNE CLARIFICATION DU VIN.**
6. Ajoutez de l'eau pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
7. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (entre 15 et 19 °C [59 à 66 °F]) jusqu'au jour 35 (3 semaines).



Embouteillage et bouchage

JOUR 35 (approx.) Date _____ Densité _____

REMARQUE : Il ne faut jamais embouteiller un vin trouble. Si le vin est trouble à ce point-ci, laissez-le clarifier pendant quelques jours encore. Vous voudrez peut-être le filtrer avant de l'embouteiller.

1. Lavez et stérilisez la **cuve de fermentation**, le **tube** et la **tige de soutirage**, et les **bouteilles**. Prenez soin de rincer tous ces articles abondamment avant de les utiliser.
2. Soutirez le vin dans la **cuve de fermentation** (la filtration est facultative).
3. Soutirez le vin dans les **bouteilles** de manière qu'il reste environ 1 pouce (2,5 cm) au-dessous du **bouchon de liège** après qu'il aura été inséré.
4. Posez les **bouchons** à l'aide d'une bouchonneuse.
5. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
6. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (**moins de 16 °C [60 °F]**), pendant deux à trois mois avant de le consommer.

Santé!

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la fabrication de vin maison ou composez notre numéro sans frais 1-877-444-4427 Télécopieur : 1-450-441-3503

www.rjspagnols.com

info@rjspagnols.com

Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool.

L'alcool et le volant ne font pas bon ménage.

©2011 RJS

28640 INST SHT GLAD HATTER

 craft winemaking