



We welcome you to the timeless art that is winemaking! With these easy step-by-step instructions, you can produce top quality wines in a reasonably short time – and at little cost. If this is your first batch, rest assured that you will soon be serving wine as delectable as the vintages you used to buy at the store. It's as simple as following the steps that are clearly laid out for you. If you have made wine before, you will note 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 (may contain 2 packages)

Package D1: Kieselsol

Package D2: Chitosan

Also in Kit:

RJ Spagnols wine yeast

Oak Chips (*optional*)

NOTE: Your kit may include any of the following: oak infusion bag, oak powder, sweetening blend, finishing blend, dehydrated fruit or Süss Reserve. Do not use or substitute additive packages from other wine kits!

Brand: _____

Wine Style: _____

Product Date Code: (on box label) _____

Primary Fermentation (Specific Gravity 1.074-1.110)

DAY 1 Date _____ SG _____

1. Clean and sanitize **Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon.** Make sure everything is well-rinsed before you begin.
2. Add **4 litres of warm water** to the **Primary Fermenter.** Stirring constantly, slowly add **Pkg. #1 Bentonite** to water until dispersed.
3. Empty contents of **juice/Concentrate Bag** into mixture in **Primary Fermenter.**
4. Rinse **Bag** with **hot water** and add to **Primary Fermenter.**
5. 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 Oak powder/chips.

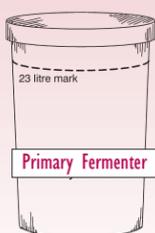
Oak powder/chips – If your wine kit does, open it and add it now. Stir vigorously.

Dehydrated fruit – If your wine kit does, rehydrate in hot water and add mixture to primary fermenter. Stir vigorously.

Oak chip infusion bag (resembling a tea bag) – If your wine kit does, soak it submersed in 1 cup of hot water for 10 min. Do not open infusion bag. Add water and infusion bag to primary fermenter.

6. Using the wine thief, fill the **test cylinder.** Record specific gravity (S.G.). For a table wine it should be **1.074-1.110** (depending on the wine kit).

7. Sprinkle **yeast** over the surface of the juice. Do not stir.



8. 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.
9. Place **Primary Fermenter** in a warm, raised area about **3-4** feet high, where it will be undisturbed.

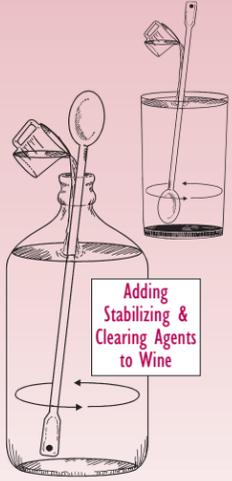
NOTE: Within 2 days the wine will show signs of fermentation (bubbling or foaming). If this does not happen, call your retailer

NOTE: For makers of Cellar Classic Barolo, Shiraz and Bella Bianco kits only – Your wine will have a final S.G. between 0.999 and 1.004. This is normal. If within this range proceed to **STABILIZING AND CLEARING.**

Stabilizing & Clearing (Specific Gravity 0.998 or lower)

DAY 14 (approx.) Date _____ SG _____

1. Clean and sanitize **siphon hose, carboy and mixing spoon.**
2. Siphon wine into a sanitised **23 litre 5 imp gal/6 US gal) carboy or primary bucket** (optional). Discard sediment in primary fermenter.
3. Add **Pkg. #2A Sulphite** to the **carboy** and stir vigorously.
4. Add **Pkg. #2B Potassium Sorbate** (if your kit contains 2 packages add both) to the **carboy** and stir vigorously.
5. If your wine kit includes *finishing blend* or *sweetening blend*, please refer to label instructions and add now.
6. **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.**
7. 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.** Degass wine for 5 minutes by stirring vigorously.
8. If in primary bucket, rack back into carboy. Attach bung and airlock.
9. Top up to within two inches of the airlock. Attach bung and airlock.
10. Let wine stand until **Day 42** in an elevated cool area (15-19°C/59-66°F).



OPTIONAL: After approximately 10 days optional racking may be done. Simply rack the wine into a fresh, clean sanitized carboy, top up if necessary and discard the sediment.

Bottling & Corking

DAY 42 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.

1. Clean and sanitize the **Primary Fermenter, Siphon Assembly and Wine Bottles.** Make sure everything is well-rinsed before you begin.
2. Siphon the wine into **Primary Fermenter.** (Filtering optional)
3. If ageing past 6 months we suggest adding an extra 1/4 teaspoon of sulphite to the Primary Fermenter to prevent premature oxidation of the wine.
4. Insert **Corks** using proper corking machine.
5. Keep Wine Bottles upright for 1 day. Then age Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
6. 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

Restricted Quantities

Our yearly release offers you, the discriminating winemaker, 4 of the finest wine kits available in the marketplace today. Be sure to ask your retailer about the RJ Spagnols RQ Series, available on a preorder basis only.

Please use good judgement in the consumption of alcohol. Do not drink and drive.

©2006RJS
26273 INST SHT SIX WEEK KIT



Bottle the experience™



Cellier
Classique™

Signature
SERIES
EN PRIMEUR®

Bienvenue à l'art de la vinification... un art intemporel! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pourrez fabriquer un vin d'excellente qualité en peu de temps et à peu de frais. Si vous en êtes à votre première expérience, ne craignez rien : nous vous guiderons pas à pas de sorte que vous servirez bientôt des vins tout aussi bons que ceux que vous vous procuriez en magasin auparavant. Mais si, au contraire, 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 minutieusement.

Important

Veuillez lire toutes les instructions minutieusement, avant de commencer.

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 maison. Tout le matériel qui entre en contact avec votre vin, c'est-à-dire *tous les articles que vous utilisez*, doit être stérilisé à l'aide d'un produit stérilisant reconnu, puis rincé abondamment. Cela est absolument indispensable. Suivez les instructions à la lettre et effectuez chaque étape comme il est indiqué, en prenant soin de mesurer la densité. C'est elle qui indique quand le moment est venu de passer à l'étape suivant. Si vous avez des questions après avoir lu le dépliant en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de produits de 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 – 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 de nettoyant

Sachet de sulfite

Matériel suggéré

Tasse à mesurer : 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 dans la tourie.

Bouteilles : 30 bouteilles de 750 ml

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

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

Remplisseur de bouteilles

Additifs (fournis dans la trousse)

Sachet 1 : Bentonite

Sachet 2A : Sulfite

Sachet 2B : Sorbate de potassium (peut contenir 2 sachets)

Sachet D1 : Kieselsol

Sachet D2 : Chitosan

Plus :

Sachet de levure RJ Spagnols

Copeaux de chêne (facultatif)

REMARQUE : Il est possible que votre trousse contienne certains des additifs suivants : sachet d'infusion de chêne, poudre de chêne, mélange édulcorant, mélange de finition, fruit déshydraté ou Süss Reserve. N'utilisez pas les additifs fournis avec d'autres trousse à vin!

Marque _____

Style de vin _____

Code date du produit (sur l'étiquette de la boîte) _____

Fermentation principale (Densité : 1,074 à 1,110)

JOUR 1 Date _____ Densité _____

1. Lavez et stérilisez 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 du **sachet 1 – 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 à 80 °F)**. Agitez vigoureusement.

REMARQUE : Certaines trousse 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.

Fruit déshydraté : S'il y en a dans la vôtre, réhydratez les fruits dans l'eau chaude et versez dans la cuve de fermentation; agitez vigoureusement.

Sachet d'infusion de chêne (ressemble à un sachet de thé) : S'il y en a dans la vôtre, faites infuser le sachet – sans l'ouvrir! – dans 1 tasse (250 ml) d'eau chaude pendant 10 minutes, puis versez le tout dans la cuve de fermentation.

6. Avec l'**échantillonneur**, remplissez l'**éprouvette** et mesurez la densité; celle-ci devrait se situer entre **1,074 et 1,110**, selon la variété de vin.

7. Saupoudrez le contenu du sachet de **levure** sur le moût, sans mélanger.



8. 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.)
9. 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.

REMARQUE : S'il s'agit d'une trousse de Barolo, Bella Bianco ou Shiraz Cellier Classique, la densité de votre vin fini se situera entre 0,999 et 1,004. Si la densité de votre vin se situe dans cette plage, passez à l'étape de STABILISATION ET CLARIFICATION.

Stabilisation et clarification (densité de 0,998 ou moins)

JOUR 14 (approx.) Date _____ Densité _____

1. Lavez et stérilisez le **tube et la tige de soutirage**, la **tourie** et la **cuillère à manche long**.
2. Soutirez le vin dans la **tourie de 23 litres** (5 gal. imp./6 gal. US) ou dans une **cuve de fermentation** (facultatif) stérilisée en évitant minutieusement de soutirer aussi des dépôts (qu'on appelle « lie »). Jetez la lie.
3. Ajoutez le contenu du **sachet 2A – Sulfite**. Agitez vigoureusement.
4. Ajoutez le contenu du **sachet 2B – Sorbate de potassium** (ou les deux si votre trousse en contient deux). Agitez vigoureusement.
5. Si votre trousse renferme un mélange de finition ou édulcorant, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur l'emballage.
6. **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.**
7. Ajoutez le contenu du sachet D1 – Kieselsol et agitez pendant 1 minute. Ajoutez ensuite le contenu du sachet D2 – Chitosan et agitez bien. **Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le Chitosan.** Dégazez le vin pendant 5 minutes en l'agitant vigoureusement.
8. Si le vin se trouve dans la cuve de fermentation, soutirez-le dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
9. Ajoutez du vin réservé pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
10. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (entre 15 et 19 °C [59 à 66 °F]) jusqu'au **jour 42**.



FACULTATIF : Après une dizaine de jours, on peut faire un second soutirage. Il suffit de soutirer le plus de vin possible dans une autre tourie propre et stérilisée, de compléter le niveau au besoin, puis de jeter les dépôts.

Embouteillage et bouchage

JOUR 42 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. Si vous prévoyez laisser vieillir votre vin plus de six mois, nous vous conseillons d'ajouter une quantité additionnelle de 1/4 c. à thé (1,2 ml) de sulfite, à la cuve de fermentation pour prévenir l'oxydation prématurée du vin.
4. Soutirez le vin dans les **bouteilles** de manière qu'il restera environ 1 pouce (2,5 cm) au-dessous du **bouchon de liège** après qu'il aura été inséré.
5. Posez les **bouchons** à l'aide d'une bouchonneuse.
6. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
7. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (**moins de 16 °C [60 °F]**), pendant 2 à 3 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 :

1-450-441-3502

www.rjspagnols.com

info@rjspagnols.com

Réserves limitées

Chaque année, RJ Spagnols offre aux vinificateurs avertis, comme vous, quatre des meilleures trousse à vin qui existent sur le marché à ce moment. Ne manquez pas de vous renseigner auprès de votre détaillant sur nos produits exceptionnels Réserves limitées, disponibles sur réservation seulement.

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

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

©2006RJS

26273 INST SHT SIX WEEK KIT



Embouteillez l'expérience™