

6 Week Specialty

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.

Important:

Please Read All Instructions Carefully Before Proceeding

Before you begin, the importance of cleaning and sanitation in the winemaking process can not be stressed enough. Everything that touches your wine (all equipment) must be cleaned and then 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 guide you when to proceed to the next step as all fermentations are slightly different. If you have any questions beyond these instructions please contact your local winemaking supply store, visit www.rjspagnols.com or call our help line.

Required Equipment

Primary Fermenter	Food-grade plastic container (27-46 litre) with cover.
Carboy (11.5 litre 2.5 imp gal/3 US gal)	Either glass or food-grade plastic.
Airlock & Rubber Bung	One-way valve to seal Carboy at neck. Airlock must be half-filled with water or a mild sulphite solution 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	
Wine Filter	can usually be rented from your home winemaking supplier
30 Wine Bottles	375 ml.
30 Wine bottle closures	Synthetic or high grade corks are recommended to maintain the integrity of the wine
Corks and Corker	Available for rent from a retailer.

Suggested Equipment

Measuring cup	2 cup/500 ml
Floating Thermometer	Tracks fermentation temperature.
Wine Thief	To remove wine samples from primary or carboy.
Bottle-filling wand	

Additives (included in kit)

Package 1	Bentonite
Package 2A	Sulphite
Package 2B	Potassium Sorbate (may contain 2 packages)
Package D1	Kieselsoil
Package D2	Chitosan
Wine Yeast	(may contain 2 packages)
Finishing Blend	

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

Brand: _____

Wine Style: _____

Place date code label from box top here.

Primary Fermentation

DAY 1 Date _____ SG _____

1. Clean and sanitize Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon and rinse thoroughly.
2. Empty contents of Juice Bag into the Primary Fermenter (NOTE: bag contains exact volume do not add more water).
3. Gently stir the must. While stirring, slowly sprinkle Package #1 (Bentonite) onto the surface of the must and allow it to disperse evenly (try to avoid clumping).

NOTE: If your wine kit contains an oak chip infusion bag, do not open it. Add infusion bag to primary fermenter.

4. Using the wine thief, fill the test cylinder. Record specific gravity (S.G.).
5. Sprinkle Yeast on the surface. Do not stir. If your kit contains 2 yeast packages, add both.
6. Place cover (or lid with Airlock and Rubber Bung) onto Primary. If Airlock and bung are used fill the Airlock half-full of water or mild sulphite solution.
7. Place Primary Fermenter in a warm (18-22°C/65-72°F), raised area about **3-4** feet high, where it will be undisturbed.

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

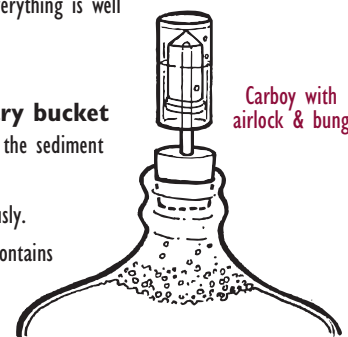
Stabilizing & Clearing

(Specific Gravity 1.000 or lower for Port and Vidal Dessert Wine Style. 1.027-1.037 for Crème Sherry. 1.060-1.070 for Riesling & Cabernet Franc Dessert Wine Style)

DAY 10-14 Date _____ SG _____

Racking to Secondary Fermenter

1. Clean and sanitize **Siphon Assembly, 11.5 L (3.04 US Gal) carboy** and **Long Handled Spoon**. Make sure everything is well rinsed before you begin.
2. Siphon 1L of wine from the fermenter and reserve.
3. **Siphon the wine into the sterilized primary bucket or 11.5 L (3.04 US Gal) carboy**. Do not disturb the sediment (called "lees" in winemaking terms) during this racking.
4. Add **Pkg. #2A Sulphite** to the wine and stir vigorously.
5. Add **Pkg. #2B Potassium Sorbate** (if your kit contains 2 packages add both) to the wine and stir vigorously.
6. If your wine kit includes finishing blend or sweetening blend, please refer to label instructions and add now.
7. **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.**
8. Add Packet D1 (Kieselsoil) to wine and stir gently for 1 minute. Wait 5 minutes, then add D2 (Chitosan) and stir gently. **Important: Do not reverse the order of Kieselsoil and Chitosan.**
9. Top up with reserved wine 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 one week optional racking may be done. Simply rack the wine into a fresh, clean sterilized carboy, top up if necessary and discard the sediment.

Filtering, 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. The wine contains residual sugar so it is recommended that you filter your wine prior to bottling. This will significantly reduce the probability of renewed fermentation in the bottle.

1. Clean and sanitize the Primary Fermenter, Siphon Assembly and Wine Bottles. Make sure everything is well rinsed before you begin.
2. Filter the wine into Primary Fermenter.
3. Siphon the wine into Wine Bottles and insert Corks using a corker.
4. Keep Wine Bottles upright for 1 day. Then age Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
5. 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.

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.

©2010 RJS
28597 INST 6 WK EXPORT SPECIALTY

 craft
winemaking

Vin de spécialité, 6 semaines

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.

Important :

Avant de commencer, veuillez lire toutes les instructions minutieusement.

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 parfaitement. Cela est absolument indispensable. Suivez les instructions à la lettre, en prenant soin de mesurer la densité; c'est elle qui indique le moment de passer à l'étape suivante, puisque la fermentation varie d'un vin à l'autre. Si vous avez des questions après avoir lu le feuillet en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de produits de vinification ou à appeler notre ligne d'assistance.

Matériel nécessaire

Cuve de fermentation	Récipient (27 ou 46 litres) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle.
Tourie—11,5 litres (2,5 gal. imp./3 gal. US)	En verre ou en plastique de qualité alimentaire.
Bonde hydraulique de fermentation	Bouchon qui ferme la tourie. La bonde doit être remplie à moitié d'eau ou d'une solution douce de sulfite 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 pouces (70 cm) de long.
Sachet de nettoyage	
Sachet de sulfite	
Nécessaire de filtration	Généralement offert en location chez les détaillants de produits pour la fabrication du vin.
Bouteilles	30 bouteilles de 375 ml.
Bouchonneuse	Généralement offerte en location chez les détaillants.

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.
Remplisseur de bouteilles	

Additifs (fournis dans la trousse)

Sachet I	Bentonite
Sachet 2A	Sulphite
Sachet 2B	Sorbate de potassium (peut contenir 2 sachets)
Sachet D1	Kieselsol
Sachet D2	Chitosane
Sachet de levure à vin	(peut contenir 2 sachets)
Mélange de finition	

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

Marque : _____

Style de vin : _____

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

Fermentation principale

JOUR 1	Date	Densité
1.	Lavez et stérilisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, l'éprouvette et la cuillère, et rincez-les parfaitement.	
2.	Videz le contenu du sac de jus dans la cuve de fermentation. (REMARQUE : Le volume est exact; n'ajoutez pas d'eau.)	
3.	Brassez délicatement le moût et, ce faisant, saupoudrez lentement le contenu du sachet 1—Bentonite sur le moût et laissez-le se disperser uniformément en essayant d'éviter la formation de grumeaux.	
4.	Avec l'échantillonneur, remplissez l'éprouvette. Mesurez la densité et prenez-la en note.	
5.	Saupoudrez le contenu du sachet de levure sur le moût, sans mélanger.	
6.	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.)	
7.	Conservez la cuve de fermentation dans un endroit chaud (18 à 25 °C [65 à 72 °F]) et surélevé (à environ 3 ou 4 pieds [1 m] du sol), où elle sera à l'abri des perturbations.	

REMARQUE : Si la trousse contient un sachet d'infusion de copeaux, ajoutez-le directement dans la cuve de fermentation sans l'ouvrir.

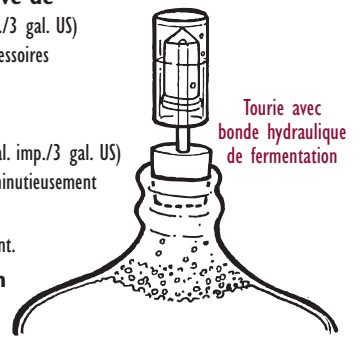
REMARQUE : Le moût doit présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux jours; si ce n'est pas le cas, communiquez avec votre détaillant sans tarder.

Stabilisation et clarification

(Densité : 1,000 ou moins pour le Port et le Vidal Vin de Style Dessert, 1,027-1,037 pour le Crème Sherry, 1.060-1.070 pour le Riesling et le Cabernet Franc Vin de Style Dessert)

JOUR 10 – 14	Date	Densité
Soutirage dans une seconde cuve de fermentation		
1.	Lavez et stérilisez le tube et la tige de soutirage, la cuve de fermentation ou la tourie de 11,5 litres (2,5 gal. imp./3 gal. US) et la cuillère à manche long. Prenez soin de rincer ces accessoires parfaitement avant de continuer.	
2.	Soutirez 1 litre de vin de la cuve de fermentation et réservez-le.	
3.	Soutirez le vin dans la tourie de 11,5 litres (2,5 gal. imp./3 gal. US) ou une cuve de fermentation stérilisée en évitant minutieusement de soutirer la lie (les dépôts qui se forment au fond de la cuve).	
4.	Ajoutez le contenu du sachet 2A—Sulfite; agitez vigoureusement.	
5.	Ajoutez le contenu du sachet 2B—Sorbate de potassium (ou les deux si la trousse en contient deux); agitez vigoureusement.	
6.	Si la trousse renferme un mélange de finition ou édulcorant, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur l'emballage.	
7.	Remarque : 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 COMPROMET LA CLARIFICATION DU VIN.	
8.	Ajoutez le contenu d'un sachet D1—Kieselsol et agitez délicatement pendant 1 minute. Attendez 5 minutes, puis ajoutez le contenu du sachet D2—Chitosane et agitez délicatement. Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le chitosane.	
9.	Ajoutez du vin réservé pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde. Posez le bouchon et la bonde hydraulique.	
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 semaine environ, vous pouvez, si vous le désirez, faire un second soutirage. Vous n'avez qu'à soutirer le vin dans une autre tourie propre et stérilisée, compléter le niveau au besoin et jeter la lie.



Filtration, 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. Comme le vin contient des résidus de sucre, vous devez absolument le filtrer avant de le mettre en bouteille afin de réduire au minimum les risques de reprise de la fermentation en bouteille.		
1.	Lavez et stérilisez la cuve de fermentation, le tube et la tige de soutirage, et les bouteilles. Prenez soin de rincer tous ces accessoires parfaitement avant de les utiliser.	
2.	Filtrez le vin dans la cuve de fermentation.	
3.	Soutirez le vin dans les bouteilles et posez les bouchons (avec une bouchonneuse s'il s'agit de bouchons en liège).	
4.	Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.	
5.	Conservez les bouteilles dans un environnement à température contrôlée (moins de 16 °C [60 °F]) et sombre, pendant deux à trois mois avant de consommer votre vin.	

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local de produits pour la fabrication de vin maison ou composer notre numéro sans frais 1-877-444-4427 du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 • Télécopieur : 1-450-441-3502
www.rjspagnols.com

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

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

©2010 RJS
28597 INST 6WK EXPORT SPECIALTY

 craft
winemaking