

# CHAI MAISON

## INSTRUCTIONS BEFORE YOU BEGIN

- Please read all instructions before starting.
- Clean all equipment with an unscented winemaking detergent (recommended by your retailer) and rinse thoroughly with hot water to remove all residues.
- Sanitise your equipment by rinsing it with a metabisulphite solution. To make this solution, dissolve 50 grams (3 tablespoons) of metabisulphite powder in 4 litres (approximately one gallon) of cool water. You must dip or spray every piece of equipment with this sulphite solution. Drip dry or rinse with cool water. Leftover solution can be stored in a tightly sealed container for two months.
- Use good quality drinking water with this kit. If you're not sure of your water quality, consider using bottled water.
- This kit may contain multiple packages of each ingredient. Please add **all** packages when directed.
- The starting temperature of the wine is **critical**. If yeast is added to a kit that is too cold, it will not ferment or clear properly. Double check that the juice temperature is between 22°–24°C (72°–75°F) **before** adding the yeast.
- Please remove the code number sticker from the box top and attach it to these instructions, or to your winemaking record book. Your retailer will require the information from this sticker should you have any questions or comments. Write down the type of wine and the date started as well.

Type of Wine: \_\_\_\_\_

Date Started: \_\_\_\_\_

**winexpert™**

## supply list

### Your Chai Maison Kit includes:

- Large juice bag
- Yeast
- Package #2 (Bentonite)
- Package #3 (Metabisulphite)
- Package #4 (Sorbate)
- Package #5 (Fining agent)

### May also contain:

- Package(s) of oak powder or chips

If you have more than one of any packet, please add all of them when directed.

### Equipment required:

- Primary fermenter (minimum 30 litres/7.9 US gallon capacity, with lid)
- Long stirring spoon (plastic or stainless steel)
- Measuring cup
- Hydrometer and test jar
- Thermometer
- Wine thief
- Siphon rod and hose
- Carboy (glass or plastic) 23 litre (6 US gallon) capacity
- Bung and airlock
- Solid Bung
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- Thirty wine bottles, thirty corks and a corking machine

Your kit will take between 4 and 6 weeks to produce.



## 1 primary fermentation

Ensure that your primary fermenter is capable of holding at least 30 litres (7.9 US gallons) of volume. Pre-mark the primary fermenter at 23 litres (6 US gallons) by filling your 23 litre (6 US gallons) carboy with cool water, then pouring or racking the water into the primary. Draw a line in permanent marker on the fermenter at the water level. This will be your fill level (below). Discard water and begin.



Clean and sanitise primary fermenter and lid, spoon, thermometer, hydrometer and test jar, and wine thief. Rinse thoroughly.

1. Add 2 litres (one-half gallon) of hot water to the bottom of your sanitised primary fermenter. Stir the water vigorously and slowly sprinkle the contents of package(s) #2 (bentonite) onto the surface. Stir for 30 seconds to ensure even dispersal, and to break up any clumps.
2. Grasp the neck of the bag firmly, carefully remove the cap and pour the contents into the primary fermenter with the bentonite solution. Add 2 litres (1/2 gallon) of warm water to the bag to rinse out any remaining juice, and add it to the fermenter.
3. Top up fermenter to the 23-litre (6 US-gallon) mark with room temperature water. Stir vigorously for 30 seconds.

**NOTE: Making the kit to a full 23 litres (6 US gallons) is crucial to the functioning of the fining agents and stability of the finished wine. If you make it to any other volume, it will not turn out correctly, and any problems you may experience may not be solvable.**

4. Draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should read between 1.070–1.085, depending on the wine type.
5. If your wine kit contains oak tear open the package(s) and sprinkle them into the primary fermenter now. If your kit has more than one package of oak, add them all. Stir them under the surface of the liquid.
6. Ensure that the temperature of the juice is between 22°–24°C (72°–75°F). Do not proceed unless the juice is in this range.
7. **ADD YOUR YEAST NOW.** Open the yeast package and sprinkle contents onto the surface of the juice. Do not rehydrate the yeast. Do not stir it in. It will activate on its own.
8. Cover the primary fermenter and place in a location with a temperature of 22°–24°C (72°–75°F). If your primary fermenter uses an airlock, insert it now. Remember to fill airlock halfway with water. Fermentation should start within 24–48 hours. In 5-7 days proceed to the next step.

## 2 secondary fermentation

Clean and sanitise siphon rod and hose, hydrometer and test jar, wine thief, 23-litre (6 US-gallon) carboy, bung and airlock. Rinse well.

After 5–7 days draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should be 1.010 or less. You must rack (transfer) the wine into a 23-litre (6 US-gallon) carboy at this time.



**NOTE: The lower the fermenting temperature, the longer it will take to reach this stage. If your gravity is not at or below this level, wait, testing the gravity each day, until it is.**

1. Place the primary fermenter up at least 1 metre (3 feet) onto a sturdy table.
2. Carefully siphon wine into a clean, sanitised 23-litre (6 US-gallon) carboy. Leave the thickest sediment behind, but make sure you transfer most of the liquid. This will leave a space at the top of the carboy of approximately one litre (one US quart) in volume.

**Do not top up at this stage. This space is required for stirring and additions during stabilising (Step 3).**

3. Attach airlock and bung to carboy. Remember to fill airlock halfway with water.
4. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22°–24°C (72°–75°F) for 10 days.

You may not see further fermentation activity in the carboy. This is not a cause for worry. In 10 days you can proceed to the next step.

## 4 bottling

Clean and sanitise thirty 750 ml (25.4 fl. oz) wine bottles, siphon rod and hose. Rinse well.

**NOTE: If you are not bottling at this time you must remove the bung and airlock and replace them with a solid rubber or silicone bung. This will help to prevent oxidation until you do bottle. If you intend to leave the wine in the carboy longer than one month, you will need to top it up to within 2 inches (about the width of two fingers) from the bottom of the solid bung with a similar wine. Alternatively, you can transfer the finished wine to a smaller vessel to eliminate any headspace and reduce the danger of oxidation. If you wish to filter your wine, you should do it now, immediately prior to bottling.**



If you are concerned about disturbing any sediment on the bottom of the carboy when bottling, clean and sanitise a primary fermenter or carboy, rack or filter the wine into it, and bottle from there.

**NOTE: Winexpert kits contain very low levels of sulphite compared to commercial wine. If you want to age your wine more than 6 months,**

**you must add extra metabisulphite powder to prevent oxidation. To do this, dissolve 1.5 grams (¼ teaspoon) of metabisulphite powder in 125 ml (½ cup) cool water and gently stir into wine in the clean carboy. This extra sulphite will not affect flavour or early drinkability.**

1. Siphon your wine into clean, sanitised bottles and seal with a good quality cork. Be sure to leave two finger-widths of space between the bottom of the cork and the level of the wine in each bottle.
2. Leave bottles upright for 3 days before laying them on their sides, to allow corks to seal. Store bottles in a dark, cool, temperature-stable place.

## 3 stabilising and clearing

After 10 days, check your specific gravity. It should be 0.996 or less. If it is higher than 0.996 wait 2 days and measure again—remember temperatures below 22°–24°C (72°–75°F) will extend fermentation time.

If you do not verify the gravity reading, your wine may not clear properly.

Before proceeding, clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief and spoon. Rinse well.

### NOTE:

**Do NOT rack the wine before stabilising and fining. This kit requires that you stir the sediment back into suspension. Racking the wine off the sediment prior to fining may permanently prevent clearing. Please be sure to stir all of the sediment up from the bottom.**

**The wine needs extremely vigorous stirring during this stage. Without hard stirring, trapped gas in the wine will prevent clearing. At each stirring, whip the wine hard. Drill-mounted stirring devices (see your retailer) can ensure efficient degassing.**

1. Dissolve contents of package(s) #3 (metabisulphite) and package(s) #4 (sorbate) in 125 ml (½ cup) of cool water. Add to carboy and stir vigorously for 2 minutes to disperse the stabilisers and drive off CO<sub>2</sub>. Be sure to stir up yeast sediment from the bottom, and stir hard enough to agitate gas out of the wine.
2. Shake contents of package(s) #5 (Chitosan or isinglass clarifier). Carefully cut open the corner of the pouch(es) and pour contents into carboy. Stir vigorously for another 2 minutes to degas the wine. If you do not degas the wine completely, it will not clear.
3. Fill airlock halfway with water and reattach bung and airlock to carboy.
4. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22°–24°C (72°–75°F) for 14 days to clear. After 14 days, your wine should be ready for Bottling (step 4).

After 14 days, check your wine for clarity by drawing a small sample into a wineglass and examining it in good light. If it is not completely clear, leave for another 7 days. Do not bottle cloudy wine: it will not clear in the bottle.

**Try to wait at least one month before you taste your wine — it will improve even more after three to six months!**

Questions? Comments? Contact us at [info@winexpert.com](mailto:info@winexpert.com)

[www.winexpert.com](http://www.winexpert.com)

# CHAI MAISON

## INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER

- Veuillez lire complètement ce feuillet d'instructions avant de commencer.
- Nettoyez tous vos équipements avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant) et rincer abondamment à l'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus.
- Stérilisez vos équipements en les rinçant avec une solution de métabisulfite. Pour préparer cette solution, dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau fraîche. Trempez ou vaporisez vos équipements de cette solution et rincez à l'eau fraîche si désiré. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. La portion inutilisée peut être utilisée pour remplir les bondes hydrauliques et peut être conservée dans un contenant fermé hermétiquement pendant deux mois.
- N'utilisez que de l'eau de bonne qualité pour fabriquer votre vin. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, utilisez de l'eau embouteillée.
- Cette trousse peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter **tous** les ingrédients lorsqu'indiqué dans les instructions.
- La température initiale du vin est **critique**. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourraient être retardées. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22°-24°C (72°-75°F) **avant** d'ajouter la levure.
- Veuillez enlever l'étiquette indiquant le numéro de code sur le dessus de la boîte et la conserver avec ces instructions ou avec vos registres de vinification. Votre marchand aura besoin de l'information sur cette étiquette si vous avez des questions. Notez le type de vin ainsi que la date où vous commencez la vinification.

Type de Vin: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

**vinexpert**<sup>™</sup>

## matériel

### Votre trousse Chai Maison comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet de levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)

### Peut également contenir :

- Sachet de poudre ou de copeaux de chêne

Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajoutez tous les sachets de ce même ingrédient lorsqu'indiqué.

### Équipement nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
  - Longue cuillère de brassage (plastique ou acier inoxydable)
  - Tasse à mesurer
  - Densimètre et éprouvette
  - Voleur à vin
  - Thermomètre
  - Tube et boyau de soutirage
  - Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
  - Bouchon et bonde hydraulique
  - Bouchon plein
  - Détergent de vinification inodore pour nettoyer
  - Métabisulfite en poudre pour aseptiser
  - Trente bouteilles de vin, trente bouchons de liège et une bouchonneuse
- Allouez approximativement de 4 à 6 semaines pour produire votre vin.**



## 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'au moins 30 litres. Préparez la marque de 23 litres de la cuve de fermentation primaire en versant 23 litres d'eau fraîche dans la tourie, puis versez ou soutirez l'eau dans la cuve de fermentation primaire. Tracez une ligne au niveau de l'eau avec un marqueur à encre permanente. Cette ligne servira de repère. Jetez l'eau et commencez.



Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez abondamment.

1. Versez deux litres (un demi gallon) d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du(des) sachet(s) #2 (bentonite) à la surface. Brassez pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Sortez le sac et retirez le bouchon doucement puis versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire contenant la solution de bentonite. Rincez le sac en y versant 2 litres (un demi gallon) d'eau chaude, puis versez cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amenez le contenu de la cuve de fermentation primaire à la marque de 23 litres avec de l'eau à la température de la pièce. Brassez vigoureusement pendant 30 secondes.

**NOTE: Il est essentiel d'atteindre la marque de 23 litres car la réaction du clarifiant et la stabilité du vin fini dépendent entièrement de ce volume. Si vous atteignez un volume différent, vous n'obtiendrez pas de bons résultats et il pourrait être impossible de résoudre les problèmes rencontrés.**

4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité. La densité devrait se situer entre 1.070-1.085, selon le type de vin.
5. Si votre trousse contient des copeaux de chêne, les ajouter maintenant au contenu de la cuve primaire. Si votre trousse contient plus d'un sachet de chêne, ajoutez tous les sachets. Remuez pour disperser sous la surface.
6. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22°-24°C (72°-75°F). Ne passez pas à la prochaine étape avant que la température du moût ne soit à l'intérieur de cette échelle.
7. **AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT.** Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas dans la cuve. Elle s'activera d'elle-même.
8. Couvrir la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 22°-24°C (72°-75°F). Si vous utilisez une bonde hydraulique avec votre cuve de fermentation primaire, insérez-la maintenant. Souvenez-vous qu'il faut remplir la bonde avec de l'eau à mi-niveau. La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures. Après 5-7 jours, vous pouvez passer à la prochaine étape.

## 4 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de vin de 750 ml, le siphon, la cuillère et le boyau. Bien rincer.



**Note : Si vous n'emboteillez pas votre vin maintenant, vous devez retirer le bouchon et la bonde hydraulique et les remplacer par un bouchon plein en caoutchouc ou de silicone. Ceci aidera à prévenir toute oxydation jusqu'à l'embouteillage. Si vous désirez laisser vieillir votre vin dans la tourie plus d'un mois, vous devrez combler la tourie (ouiller) avec un vin similaire jusqu'à 2 pouces sous le bouchon plein (environ la largeur de deux doigts). Alternativement, vous pouvez transférer le vin fini dans un plus petit récipient afin d'éliminer tout espace de tête et ainsi réduire le risque d'oxydation. Si vous souhaitez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant d'embouteiller.**

Si vous craignez de déranger le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez-y le vin et emboteillez-le à partir de ce récipient.

**Les trousses Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser votre vin**

## 2 fermentation secondaire

Avant de commencer, nettoyez et aseptisez la tige et le boyau de siphonnage, le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie, le bouchon et la bonde. Bien rincer. Après 5-7 jours, soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 1.010 ou moins. Vous devez maintenant soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 23 litres.



**NOTE: Plus la température de fermentation est basse, plus il faudra du temps pour atteindre cette étape. Si votre densité n'a pas atteint ou n'est pas inférieure à ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée.**

1. Installez la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins un mètre (trois pieds) du sol.
2. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres sans déranger le dépôt. Il restera ainsi un espace équivalent approximativement à un litre dans la tourie.

**Ne comblez pas la cuve à cette étape. Cet espace est nécessaire pour brasser et ajouter les autres ingrédients pendant l'étape de stabilisation (Étape 3).**

3. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi d'eau.
4. Placez la tourie dans une aire de fermentation à une température de 22°-24° C (72°-75° F) pendant une période de 10 jours. Il se peut que vous ne remarquiez aucune autre activité de fermentation dans la tourie. Ne vous inquiétez pas. Dans 10 jours, vous pourrez passer à la prochaine étape.

**mûrir pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite afin de prévenir l'oxydation. Nettoyez et aseptisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirez-y le vin. Faites dissoudre 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche et ajoutez doucement cette solution au vin dans la tourie propre. Cet ajout de sulfite n'affectera pas le goût du vin et il ne retardera pas la date de consommation.**

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stériles et bouchez-les avec des bouchons de liège de bonne qualité. Assurez-vous de laisser un espace d'une largeur de deux doigts entre le vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laissez les bouteilles debout pendant trois jours avant de les coucher sur le côté afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

## 3 stabilisation et clarification

Après 10 jours, vérifiez la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 0.996 ou moins. Si elle est plus haute que 0.996, attendez 2 jours et mesurez-la à nouveau - souvenez-vous qu'un niveau de température inférieur à 22°-24°C (72°-75°F) prolongera le temps de fermentation.

Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement!

Avant de commencer, nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Bien rincer.

**NOTE: Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et le collage (clarification). Cette trousse nécessite que le sédiment soit remis en suspension en le remuant. Soutirer le vin du sédiment avant la clarification empêchera le vin de se clarifier de façon permanente. Veuillez vous assurer de bien brasser tout le sédiment déposé au fond.**

**Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouettez le vin avec force. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut assurer un dégazage efficace.**

1. Faites dissoudre le contenu des sachets #3 (métabisulfite) et #4 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche. Versez cette solution dans la tourie et brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique. Assurez-vous de brasser le sédiment de levure accumulé au fond de la tourie et de brasser suffisamment pour agiter le gaz et l'évacuer hors du vin.
  2. Agitez le contenu du(des) sachet(s) #5 (chitosane ou ichtyocolle). Coupez le coin du(des) sachet(s) doucement et versez le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. Votre vin pourrait ne pas se clarifier si vous négligez le brassage.
  3. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place.
  4. Laissez la tourie dans votre espace de fermentation à une température de 22°-24°C (72°-75°F) pour une période de 14 jours afin de permettre à votre vin de se clarifier.
- Après 14 jours, votre vin devrait être prêt pour l'embouteillage (Étape 4).

Après 14 jours, vérifiez la limpidité de votre vin en prélevant un petit échantillon dans un verre et en l'examinant sous une bonne source de lumière. S'il n'est pas complètement limpide, laissez-le reposer pendant encore 7 jours. N'emboteillez pas un vin voilé: il ne clarifiera pas dans la bouteille.

**Essayez de patienter au moins un mois avant de déguster votre vin — il s'améliorera encore plus après trois à six mois!**

Questions? Commentaires? Écrivez-nous au [info@vinexpert.com](mailto:info@vinexpert.com)  
**www.vinexpert.com**