

DESSERT WINE AND ICEWINE STYLE INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Ensure that your primary fermenter is large enough for the juice bladder with space for foaming during fermentation.

PLACE YOUR
PRODUCTION
CODE STICKER HERE
(Found on the top of
your wine kit box)

SPECIFIC GRAVITY (S.G.) BY STAGE

| TYPE | DAY 1 S.G. | CHAPTALIZATION | DAY 14 S.G. | FINISHING S.G. |
|---------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|-------------|----------------|
| DESSERT WINE | 1.119 - 1.124 | < 1.020 | < 1.010 | 1.010 - 1.020 |
| RIESLING ICEWINE STYLE and CABERNET FRANC ICEWINE STYLE | 1.155 - 1.165 | <i>Not Applicable</i> | < 1.060 | 1.060 - 1.070 |

STEP 1 DAY 1 – PRIMARY FERMENTATION

- 1.1 Clean and sanitize equipment to be used. Bring all kit components up to room temperature.
- 1.2 Pour 250 mL (1 cup) of hot tap water into bottom of the primary fermenter and stir in **Bentonite**. Mix well. It is normal for Bentonite to not fully dissolve in water.
- 1.3 If there are two bags, use the larger one now. Pour contents of the juice base bag into the primary fermenter. Rinse bag with water and add to primary fermenter. Fill to the 11L (3 gallon) mark. The **Flavour Pack** (smaller bag) is not added at this step.
- 1.4 If your kit contains **Oak Chips** or **Oak Powder**, stir in now. **If your kit contains oak cubes**, they will be added at a later stage.
- 1.5 Stir well. Use a hydrometer to measure and record the Day 1 Specific Gravity (S.G.) in the chart provided in these instructions.
- 1.6 Sprinkle **Dry Yeast** on top of juice base (if your kit contains two packages of yeast, add both now).
- 1.7 Place loose fitting lid, or primary lid with airlock filled with sulphite solution on primary fermenter. The included sulphite sorbate packet is not used for this purpose. (Visit www.winemakerschool.com for making a sulphite solution).
- 1.8 Keep fermentation area warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F) for the entire winemaking process. For **Dessert Wine**, go to Step 1B in 5-7 days. For all others, wait 14 days and proceed to Step 2.

DAY 1

Date: MM / DD / YY
Starting S.G.: _____

STEP 1B DAY 5-7 – CHAPTALIZATION (DESSERT WINE ONLY)

- i. Take a sample of the wine. Use your hydrometer and test jar and check the S.G. If it is below 1.020, go to step ii. If it has not reached this reading, leave the wine, checking the gravity each day until it reaches this level before proceeding.
- ii. Pour the Chaptalization package directly into the primary fermenter, stirring very well to ensure sugar dissolves. Make sure to stir up the yeast from the bottom of the fermenter. Take another S.G. reading. It will read between 0.008 and 0.015 points higher than the previous reading.
- iii. Cover the primary fermenter loosely and allow approximately 5-7 days for the wine to reach stabilizing S.G. <1.010 before proceeding to Step 2.

STEP 2 DAY 14 – STABILIZING/DEGASSING

- 2.1 Check chart for required S.G. reading. Measure the S.G. If wine is not in range, check again in 48 hours. Otherwise, record the number.
- 2.2 Using sanitized equipment carefully syphon (rack) wine into a clean/sanitized carboy leaving sediment behind.
- 2.3 Add contents of **Sulphite/Sorbate** package directly into the carboy of wine.
- 2.4 Agitate wine using a sterilized stirring spoon. Vigorously stir wine, changing direction intermittently for 10 minutes. Alternately, wine can be degassed using a drill with degassing attachment for 2-4 minutes at medium speed reversing direction every 30 seconds.
- 2.5 Stir in **Kieselsool** package.
- 2.6 Fit airlock filled halfway with sulphite solution into the neck of the carboy and leave for 24 hours.

DAY 14

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____

STEP 3 DAY 15 – CLEARING

- 3.1 Pour into a clean/sanitized container, 1L (4 cups) of wine from the carboy and set aside. Stir the contents of the **Flavour Pack** into the carboy.
- 3.2 Stir in package **Chitosan(s)**.
- 3.3 If your kit contains **Oak Cubes**, stir them in now.
- 3.4 Top up carboy with reserved wine from step 3.1 and replace airlock.
- 3.5 Leave wine to sit in a warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F), undisturbed area away from direct heat and light.
- 3.6 After **5 days**, give the carboy a twist (without lifting) to allow any sediment stuck to the walls of the carboy to drop.
- 3.7 Allow to clear undisturbed for an **additional 20 days**.

STEP 4 DAY 40 – POLISHING RACK/AGING

- 4.1 Wine should be perfectly clear. If not, leave wine another 7-14 days to finish clearing.
- 4.2 Carefully rack wine off of sediment (and oak cubes if present) into a clean and sanitized carboy fitted with a solid bung.
- 4.3 Allow wine to sit undisturbed a minimum of 2 days to allow settling.
Optional Steps:
 - a) If aging your wine longer than 3 months, add 0.75g (1/8 tsp) of potassium metabisulphite to the wine at this time to help preserve flavour and colour.
 - b) If filtering wine, do so at this stage. **NEVER FILTER CLOUDY WINE.**

STEP 5 BOTTLING (CLEAR WINE ONLY)

- 5.1 Carefully syphon your wine into clean and sanitized bottles.
- 5.2 Cork bottles and leave upright for 3-5 days allowing cork to expand. Invert or store on side to keep cork moist. Store wine at 11°C to 18°C or 52°F to 65°F. If choosing to carboy age wine, top-up with a similar style wine and fit with a solid stopper. Bottle aging is the preferred method.

BE SURE TO USE ALL INGREDIENT PACKAGES INCLUDED IN YOUR KIT.

Your wine kit includes the following:

- **Wine Base** – unlabeled large bag consisting of grape juice concentrate
- **Flavour Pack** – smaller bag
- May contain **oak (granular, chips or cubes)**, **Chaptalization pack**
- **Yeast Pack** (up to 2 packages)
- **Bentonite** – helps yeast activity and removes proteins
- **Sulphite/Sorbate Packet** – used to prevent oxidation and inhibit yeast growth
- **Fining Agents** – **Kieselsool (up to 2 packages)** and **Chitosan (up to 2 packages)** – Removes suspended particles, which results in a clear stable wine

WINEMAKING EQUIPMENT NEEDED



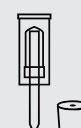
Primary Fermenter:
A food grade graduated plastic container up to 23 L/6 US gal.



Carboy:
A glass or plastic carboy to hold 11.5 L/3 US gal. and will fit a fermentation lock and stopper.



Racking Tube & Tubing:
Approximately 6 ft. long flexible food grade tubing with a rigid plastic siphon rod.



Fermentation Lock & Stopper:
Fits into the carboy, and is half-filled with water and sterilizing solution. Allows CO₂ to escape and prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine.



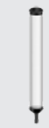
Mixing Spoon:
Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.



Solid Bung:
Fits into carboy. Prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine. Use once wine is fully degassed.



Hydrometer:
Used to check specific gravity of your wine at different stages of the fermentation process.



Wine Thief:
Used to take out samples from the primary and carboy.



Bottle Filler with Anti Sediment Tip:
Automatically dispenses liquid when inserted into a bottle and stops liquid flow upon removal.



Wine Bottles:
12 x 750 mL/26 oz or 30 x 375 mL/23 oz

GENERAL INFORMATION:

1. Clean and sanitize **ALL** equipment (bottles, hoses, primary fermenter, carboy, stirring spoon, etc.). Cleaning and sanitizing is a two-step process:
 - a) **Cleaning:** A winemaking cleaner is required (not included). Rinse equipment thoroughly after cleaning.
 - b) **Sanitizing:** Use a metabisulphite solution (not included). Rinse thoroughly after sanitizing. Note: The Potassium Metabisulphite packet included in your kit is **NOT** for this use. For instructions to make a sulphite solution visit: www.winemakerschool.com
2. When taking Day 1 specific gravity (S.G.) reading with a hydrometer, ensure that primary fermenter contents are well stirred. Take the S.G. reading immediately after stirring. Juice and water naturally want to separate and the juice base will sink to the bottom. This will not affect the fermentation but will skew the Day 1 reading. Day 1 specific gravity readings must be taken before the yeast is added. For hydrometer tips, visit: www.winemakerschool.com
3. To ensure your wine is degassed:
 - a) Taste your wine. Remove a small sample from the carboy after degassing. If the wine is spritzzy on the tongue, repeat the degassing step. At this stage it will not taste as it will at bottling.
 - b) Fill a test jar halfway with degassed wine and give it a good shake with your hand covering the opening. If there is a big pop, then repeat the degassing step. If the popping sound is small then the wine is sufficiently degassed.



Global Vintners Inc.
27 Scott Street West
St. Catharines, ON L2R 1E1
info@globalvintners.ca

ASSUREZ-VOUS D'UTILISER TOUS LES SACHETS D'INGRÉDIENTS CONTENUS DANS LA TROUSSE.

Votre trousse de vinification contient:

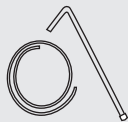
- **Base de vin** – grand sac non identifié de concentré de jus de raisin
- **Sachet de saveurs** – plus petit sac
- Peut contenir du **chêne granulaire**, des **copeaux de chêne**, des **cube de chêne**, un **sachet pour la chaptalisation** (utilisez tous les items inclus)
- **Sachets de levure** (jusqu'à deux sachets)
- **Sachet de Bentonite** – aide l'activité de la levure et retire les protéines
- **Sachet de Sulfite / Sorbate** – utilisés pour prévenir l'oxydation et inhiber la croissance de la levure
- **Agents clarifiants** – **Kieselsool (jusqu'à deux sachets)** et **Chitosane (jusqu'à deux sachets)** – retirent les protéines, donnant ainsi un vin clair et stable

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

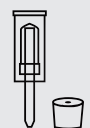
Cuve de fermentation primaire:
Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 23 L / 6 gal US.



Tourie:
Une tourie de verre ou de plastique pour contenir 11,5 L / 3 gal US et pouvant recevoir un bouchon et une bonde hydraulique.



Tube de soutirage et tubulure:
Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec un tube de soutirage rigide.



Bonde hydraulique et bouchon:
S'ajuste à la tourie, et est à demi remplie d'une solution de sulfites. Permet au CO₂ de s'échapper et prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer en contact avec le vin.



Cuillère de brassage:
Ustensile de brassage de grade alimentaire d'une longueur de 70 cm (28").



Bouchon plein:
S'ajuste à la tourie. Prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer en contact avec le vin. À utiliser lorsque le vin est complètement dégazé.



Hydromètre (Densimètre):
Sert à vérifier la gravité spécifique de votre vin à différentes étapes du processus de fermentation.



Voleur à vin:
Utilisé pour prélever des échantillons dans la cuve de fermentation et la tourie.



Remplisseuse à bouteilles et embout anti-sédiment:
Transfère automatiquement le liquide une fois insérée dans une bouteille et arrête le débit du liquide jusqu'au retrait de la bouteille.



Bouteilles de vin:
12 bouteilles de 750 mL / 26 oz ou 30 bouteilles de 375 mL / 23 oz

INFORMATION GÉNÉRALE:

- Nettoyez et aseptisez TOUT votre équipement (bouteilles, boyaux, cuve de fermentation primaire, tourie, cuillère de brassage, etc.). Le nettoyage et la stérilisation s'effectuent en deux étapes :
 - Nettoyage : Un nettoyant de vinification est requis (non inclus). Rincez soigneusement votre équipement après le nettoyage.
 - Stérilisation : Utilisez une solution de métabisulfite (non incluse). Rincez soigneusement après la stérilisation. Note : Le sachet de métabisulfite de potassium inclus dans votre trousse NE SERT PAS à cet usage. Pour des instructions afin de fabriquer une solution sulfitée, visitez : www.winemakerschool.com
- Lorsque vous prenez la lecture de la gravité spécifique (G. S.) au jour 1 avec un hydromètre, assurez-vous que le contenu de la cuve de fermentation a bien été brassé. Prenez la lecture de la G. S. immédiatement après le brassage. Le jus et l'eau cherchent naturellement à se séparer et la base de jus coulera vers le fond. Ceci n'affectera pas la fermentation mais faussera la lecture au jour 1. Les lectures de la gravité spécifique au jour 1 doivent être prises avant que la levure ne soit ajoutée. Pour des conseils sur l'utilisation d'un hydromètre, visitez : www.winemakerschool.com
- Pour vous assurer que votre vin est dégazé :
 - Goûtez votre vin. Prélevez un petit échantillon de la tourie après le dégazage. Si le vin est pétillant sur la langue, répétez l'étape du dégazage. À cette étape, il n'aura pas le même goût qu'au moment de l'embouteillage.
 - Remplissez une éprouvette de vin dégazé et agitez-la bien tandis que votre main recouvre l'embouchure. S'il se produit un petit bruit sec marqué, répétez alors l'étape du dégazage. Si le bruit sec est léger, ceci indique que le vin est suffisamment dégazé.

INSTRUCTIONS VIN DE DESSERT ET VIN DE STYLE ICEWINE

IMPORTANT: Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire est assez grande pour contenir tout le jus du sac fourni tout en laissant un espace additionnel pour la mousse qui se formera en cours de fermentation.

| LECTURES DE DENSITÉ (G. S.) PAR ÉTAPE | | | | |
|--------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|---------------|----------------|
| TYPE | G. S. JOUR 1 | CHAPTALISATION | G. S. JOUR 14 | G. S. FINITION |
| VIN DE DESSERT | 1,119 - 1,124 | < 1,020 | < 1,010 | 1,010 - 1,020 |
| RIESLING ICEWINE STYLE et CABERNET FRANC ICEWINE STYLE | 1,155 - 1,165 | <i>Sans objet</i> | < 1,060 | 1,060 - 1,070 |

PLACEZ VOTRE
ÉTIQUETTE DU CODE
DE PRODUCTION ICI
(se trouvant sur le
dessus de la trousse
de vinification)

ÉTAPE 1 JOUR 1 – FERMENTATION PRIMAIRE**JOUR 1**

Date: MM / JJ / AA
G. S. initiale: _____

- Nettoyez et stérilisez l'équipement qui sera utilisé. Amenez tous les composants de la trousse à la température de la pièce.
- Versez 250 mL (1 tasse) d'eau chaude du robinet au fond de la cuve de fermentation et incorporez le sachet de **Bentonite**, brassez bien. Il est normal que la Bentonite ne se dissolve pas entièrement dans l'eau.
- S'il y a deux sachets, utilisez le plus grand maintenant. Versez le contenu du sac de jus dans la cuve de fermentation. Rincez le sac avec de l'eau et ajoutez à la cuve de fermentation primaire. Remplissez jusqu'à la marque du niveau de 11 L (3 gallons). Le **Sachet de saveurs** (petit sac) ne doit pas être ajouté à cette étape.
- Si votre trousse contient des **Copeaux** ou de la **Poudre de chêne**, incorporez-les maintenant. **Si votre trousse contient des cubes de chêne**, ils seront ajoutés à une étape subséquente.
- Brassez bien. Utilisez un hydromètre pour mesurer la G. S. et inscrivez le résultat à l'étape de gravité spécifique (G. S.) du Jour 1 dans le tableau fourni avec ces instructions.
- Saupoudrez la **Levure sèche** sur le dessus de la base de jus (si votre trousse contient deux sachets de levures, ajoutez les deux maintenant).
- Déposez un couvercle non fermé hermétiquement ou un couvercle doté d'une bonde hydraulique à demi remplie d'une solution à base de sulfites sur le dessus de la cuve de fermentation primaire. (Visitez : www.winemakerschool.com pour fabriquer une solution à base de sulfites).
- Maintenez la température de l'aire de fermentation à un niveau de température tempéré (20-25 ° C/68-77 ° F) pour toute la période de fermentation. Pour le **vin de dessert**, allez à l'étape 1b après 5-7 jours. Pour tous les autres, attendez 14 jours et passez à l'étape 2.

ÉTAPE 1B JOUR 5-7 – CHAPTALISATION (VIN DE DESSERT SEULEMENT)

- Prélevez un échantillon de vin et utilisez le densimètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. Si elle est sous 1,020, allez à l'étape ii. Si le vin n'a pas atteint cette lecture, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée avant de continuer.
- Versez le contenu du sachet de chaptalisation directement dans la cuve de fermentation primaire en brassant vigoureusement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Assurez-vous de remuer la levure déposée au fond. Mesurez la densité de nouveau. La lecture devrait être supérieure de 0,008 à 0,015 points comparativement à la lecture précédente.
- Couvrez la cuve de fermentation primaire et attendez environ 5-7 jours pour que la densité du vin atteigne le niveau indiqué à l'étape de la Stabilisation (<1,010 sur le tableau) avant de passer à l'étape 2.

ÉTAPE 2 JOUR 14 – STABILISATION/DÉGAZAGE**JOUR 14**

Date: MM / JJ / AA
G. S.: _____

- Vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Mesurez la G. S. Si la lecture n'est pas dans cette plage, vérifiez-la à nouveau dans 48 heures. Sinon, notez ce nombre.
- À l'aide de l'équipement stérilisé, siphonnez soigneusement le vin dans une tourie propre/stérilisée en laissant le sédiment derrière.
- Ajoutez le contenu du sachet de **Sulfite/Sorbate** directement dans la tourie pleine de vin.
- Agitez le vin en utilisant une cuillère de brassage stérilisée. Brassez le vin en changeant de direction de façon intermittente pendant 10 minutes. Alternativement, le vin peut être dégazé en utilisant un agitateur monté sur une perceuse pendant 2-4 minutes à vitesse moyenne et en changeant de direction toutes les 30 secondes.
- Incorporez le sachet de **Kieselsool**.
- Fixez le bouchon et la bonde remplie à demi avec de l'eau à la tourie et laissez-la reposer pendant 24 heures.

ÉTAPE 3 JOUR 15 – CLARIFICATION

- Versez dans un contenant propre/stérilisé une quantité de 1 L (4 tasses) de vin extrait de la tourie et mettez-le de côté. Incorporez le contenu du **Sachet de saveurs** dans la tourie en brassant.
- Incorporez le(s) sachet(s) de **Chitosane**.
- Si votre trousse contient des **Cubes de chêne**, incorporez-les maintenant.
- Comblez le vide de la tourie avec le vin préalablement mis de côté à l'étape 3.1 et remplacez la bonde.
- Laissez reposer le vin dans un endroit tempéré (20°-25° C ou 68°-77° F) à l'abri de la chaleur directe et de la lumière.
- Après **5 jours**, faites bouger la tourie (sans la soulever) pour permettre aux sédiments collés sur la paroi de la tourie de tomber.
- Laissez reposer pour lui permettre de se clarifier pendant une **période additionnelle de 20 jours**.

ÉTAPE 4 JOUR 40 – SOUTIRAGE DE FINITION/VEILLISSEMENT

- Le vin devrait être parfaitement clair. S'il ne l'est pas, laissez le vin reposer pendant une autre période de 7-14 jours afin qu'il soit bien clarifié.
- Soutirez soigneusement le vin sans le sédiment (et les cubes de chêne, s'il y en a) dans une tourie propre et stérilisée sur laquelle est fixée un bouchon plein.
- Laissez le vin reposer libre de tout mouvement pendant une période d'au moins 2 jours pour lui permettre de se stabiliser.
Étapes optionnelles:
 - Si vous considérez laisser vieillir votre vin pendant plus de 3 mois, ajoutez 0,75 g (1/8 c. à thé) de métabisulfite de potassium à dissoudre au vin afin d'aider à préserver sa saveur et sa couleur.
 - Si vous filtrez le vin, faites-le à cette étape. **NE FILTREZ JAMAIS UN VIN VOILÉ.**

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE (VIN CLARIFIÉ SEULEMENT)

- Siphonnez soigneusement votre vin dans des bouteilles propres et stérilisées.
- Bouchez les bouteilles à l'aide de lièges et laissez-les en position verticale pendant 3-5 jours afin de permettre au liège de prendre de l'expansion. Inversez ou entreposez vos bouteilles sur le côté afin de maintenir l'humidité du liège. Entreposez le vin à une température de 11-18 ° C (52-65 ° F).
Si vous choisissez de vieillir votre vin en tourie, comblez celle-ci avec un vin de style similaire et fixez un bouchon plein. Le vieillissement en bouteille demeure la méthode recommandée.