

EN PRIMEUR

Winery Series

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 cannot be stressed enough. Everything that touches your wine (all equipment) must be cleaned and then sanitized with a recognized cleaning and sanitizing solution. For more information on proper cleaning and sanitation, please visit rjscraftwinemaking.com/winemaking-101/cleaning-and-sanitation. If you have any questions beyond these instructions, please contact your local winemaking supply store, visit www.rjscraftwinemaking.com or call our help line.

Your Wine kit includes:

Juice Concentrate (Bag), Wine Yeast, GenuWine Winery Crushed Grape Skins or GenuWine Winery Dried Grape Skins (only in red wine kits), and a Straining Bag (only in red wine kits).

Note: Your kit may also include any of the following: oak (optional), dehydrated fruit, elderflowers, a finishing blend, and/or Süss Reserve.

- Package 1: Bentonite
- Package 2A: Sulphite
- Package 2B: Potassium Sorbate (may contain 2 packages)
- Package D1: Kieselsol
- Package D2: Chitosan

Note: Some red wine kits will also contain a package of pectinase, and some kits may contain a package of meta-tartaric acid.

Supply List

- Primary Fermenter: Food-grade plastic container (minimum 30 litre) with lid. Fermenter should be well marked at the 23 litre (6 US gal) level. To do this, fill a 23 litre Carboy with water, pour into Fermenter, and mark water level on the outside of Fermenter.
- Carboy: 23 litre (6 US gal): Either glass or food-grade plastic.
- Airlock & Rubber Bung: One-way valve to seal the Carboy at the neck. Airlock must be half-filled with water and attached to the carboy when it is filled with wine.
- Siphon Rod & Hose: 6 feet of food-grade plastic tubing attached to a rod.
- Hydrometer & Test Cylinder: Measures specific gravity to monitor fermentation.
- Spoon: Food-grade plastic 28 in/70 cm long or a drill mounted stirring device.
- Winemaking Cleaner and Sanitizer: Ask your local retailer for recommendations, or visit rjscraftwinemaking.com/winemaking-101/cleaning-and-sanitation.
- Measuring cup: 2 cups/500mL.
- Thermometer: Measures fermentation temperature.
- Wine Thief: Used to remove wine samples from the Carboy or Primary Fermenter.
- Thirty (30) Wine Bottles: 750mL.
- Thirty (30) Wine Bottle Closures: Synthetic or high grade corks are recommended to maintain the integrity of the wine.
- Corker: Used for corks only. This can be rented from a retailer.

Wine Style:

Product Date Code:
(on box label)

1 Primary Fermentation

(Specific Gravity 1.085-1.110)

Date _____ SG _____

1. Clean and sanitize the Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
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 the mixture in the Primary Fermenter.
4. Rinse the bag with warm water and add it to the Primary Fermenter.
5. Add water, at a temperature of 20-25°C/68-77°F, to the Primary Fermenter up to the 23 litre (6 US gal) mark.

NOTE: Some wine kits may contain:

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

Oak chip and/or elderflower infusion bag – (resembling a tea bag) If your wine kit does, soak it submersed in 1 cup of hot water for 10 minutes. Do not open the infusion bag. Add water and infusion bag to the Primary Fermenter.

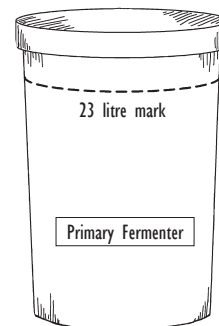
Dehydrated Fruit – If your wine kit does, rehydrate in hot water and add mixture to Primary Fermenter. Stir vigorously.

GenuWine Winery Dried Grape Skins – If your kit does, place the grape skins into the Straining Bag, tie bag securely, and place in the Primary Fermenter. For maximum colour extraction, add directly into the Primary Fermenter and stir at least every 2 days.

GenuWine Winery Crushed Grape Skins – If your kit does, cut the grape skin pouch with a sanitized pair of scissors. Empty the grape skins into the Straining Bag, avoiding contact between the grape skins and your hands. Tie bag securely and place into the Primary Fermenter. Stir vigorously.

6. Double check to make sure that the temperature of the juice in the Primary Fermenter is between 20-25°C/68-77°F.
7. Using the wine thief, fill the Test Cylinder. Record the specific gravity (S.G.).
8. **Optional:** For yeast rehydration (which can create a stronger yeast population for ferment), dissolve the dry yeast in 50mL of warm water, at a temperature of 40-43°C. Let stand, with no stirring, for 15 minutes. Just prior to addition, stir to suspend the yeast and then add to fermentation vessel.
9. If not using the yeast rehydration method, simply sprinkle the contents of the yeast package on the surface of the juice. Do not stir.
10. 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.
11. Place the 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.



2 Secondary Fermentation

(Specific Gravity: 1.020 or lower)

Date _____ SG _____

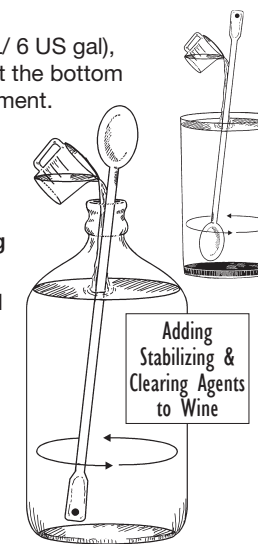
1. Proceed only if your wine meets the Brix/Specific Gravity threshold. Clean and sanitize Carboy (23L/ 6 US gal), Airlock, Bung, Siphon Hose, and Stirring Spoon. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
2. If your ferment contained GenuWine Winery Crushed Grape Skins, or GenuWine Winery Dried Grapeskins, carefully remove the Straining Bag. Squeeze the remaining liquid back into the fermenter, and discard the bag.
3. Siphon the wine into the Carboy, being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Primary Fermenter. Discard the sediment.
4. If your kit contains a Pectinase Package, add the contents into the Carboy and stir gently with a clean, sanitized spoon. Pectinase will assist in clearing your wine and improving filtration.
5. Top up Carboy with water (or a similar style wine if available) to within two inches of the Airlock. Attach the Bung and Airlock.
6. Allow a **minimum of 3 days** for the pectinase to act and for fermentation to finish (until specific gravity is 0.998 or lower at 20-25°C/68-77°F).

3 Stabilizing & Clearing

(Specific Gravity 0.998 or lower)

Date _____ SG _____

1. Clean and sanitize Siphon Assembly, Carboy (23L/ 6 US gal), and Long Handled Spoon. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
2. Siphon wine into the sanitized Carboy (23L/ 6 US gal), being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Primary Fermenter. Discard the sediment.
3. **Important:** De-gas wine vigorously for approximately 10 minutes by stirring with the handle of a sanitized spoon, or with a drill mounted stirring device. **Insufficient stirring will prevent the wine from clearing adequately.**
4. Add Package #2A Sulphite to the wine and stir vigorously.
5. Add Package #2B Potassium Sorbate (if your kit contains 2 packages add both) to the wine and stir vigorously.
6. If your kit contains a finishing blend or Süss Reserve, please refer to label instructions and add now.
7. Add Package #D1 Kieselsol to the wine and stir for 1 minute. Wait 5 minutes and then add Package #D2 Chitosan and stir. **Important: Do not reverse the order of Kieselsol and Chitosan.**
8. Top up the Carboy with water (or a similar style wine if available) to within 2 inches of the Airlock. Attach Bung and Airlock.



9. Let wine stand until day 42 in an elevated cool area (below 20°C/68°F).

OPTIONAL: If you wish to extend this to an 8 week wine kit, an optional racking may be done after approximately 28 days (on day 42). Simply rack the wine into a clean and sanitized Carboy, top up with water (or a similar style wine if available) if necessary, and allow to age for a further 2 week period (until day 56). Then, proceed to bottling and corking. This extra time allows the wine to age gracefully in the carboy.

4 Bottling & Corking

Date _____ SG _____

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

Important: Make sure that all filtering equipment is properly cleaned and sanitized. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.

1. Clean and sanitize Primary Fermenter/Carboy, Siphon Assembly, and Wine Bottles. Make sure that everything is well rinsed before you begin. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
2. Siphon the wine into the Primary Fermenter or Carboy, being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Primary Fermenter. Discard the sediment. (Filtering optional)
3. **Optional:** If your wine kit contains Meta-tartaric acid Package, dissolve the contents of the package in ½ cup of wine. Let it stand for a few minutes, and then stir it to dissolve completely. **Add into 23 litres of crystal clear wine or filtered wine 2-3 days prior to bottling to reduce the formation of potassium bitartrate crystals (wine diamonds) for up to 12 months. CAUTION: Cold stabilizing a wine will result in the formation of potassium bitartrate crystals in spite of the addition of meta-tartaric acid.**
4. **If aging in bottle past 6 months**, we suggest adding an extra ¼ teaspoon of sulphite to the wine to prevent premature oxidation.
5. Siphon the wine into Wine Bottles.
6. Insert Corks using a proper Corking Machine.
7. Keep the Wine Bottles upright for 1 day. Then age the Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
8. Keep your wine in a temperature-controlled environment (less than 16°C/60°F) out of direct light, for 6-8 months prior to consuming.

Enjoy!

Please use good judgement in the consumption of alcohol.

Do not drink and drive.

@2015_80032036

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 email us at info@rjspagnols.com www.rjscraftwinemaking.com



EN PRIMEUR

Winery Series

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 relativement 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 tout, lisez 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. Tout le matériel qui entre en contact avec votre vin, c'est-à-dire tous les articles que vous utilisez, doit absolument être aseptisé à l'aide d'une solution nettoyante et aseptisante reconnue. Pour obtenir de plus amples renseignements à cet égard, veuillez visiter fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l-assainissement. Si vous avez des questions après avoir lu le feuillet en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de fournitures pour la vinification artisanale ou à appeler notre ligne d'assistance ou visitez le site Web à www.rjscraftwinemaking.com.

Votre trousse contient :

Jus concentré en sac, levure à vin, peaux de raisin foulées ou déshydratées de vinerie GenuWine (s'il certains vins rouges seulement) et sac-filet (s'il certains vins rouges seulement).

Remarque : Il est possible que votre trousse contienne aussi du chène (facultatif), des fruits déshydratés, des fleurs de sureau et un mélange de finition ou Süss Reserve.

- Sachet 1 : Bentonite
- Sachet 2A : Sulfite
- Sachet 2B : Sorbate de potassium (peut contenir deux sachets)
- Sachet D1 : Kieselsol
- Sachet D2 : Chitosane

Remarque : Certaines trousses pour vin rouge contiennent aussi un sachet de pectinase et d'autres encore, un sachet d'acide métatartrique.

Liste de matériel nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire : Récipient (minimum de 30 litres) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle. Il doit être marqué au niveau de 23 litres (6 gallons US). S'il ne l'est pas, remplissez la tourie d'eau, transvidez-la dans la cuve, puis faites une marque sur l'extérieur de la cuve.
- Tourie de 23 litres (6 gal. US) : En verre 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 6 pieds (1,82 m) en plastique de qualité alimentaire, fixé à une tige rigide en acrylique.
- Densimètre et éprouvette : Pour mesurer la masse volumique (ou densité) afin de surveiller la fermentation.
- Cuillère : En plastique de qualité alimentaire, environ 28 po (70 cm) de long ou agitateur sur perceuse.
- Nettoyant et aseptisant : Renseignez-vous auprès de votre détaillant) ou visitez fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l-assainissement.
- Mesure graduée : 2 tasses (500 ml).
- Thermomètre : 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 les bouchons en liège. Généralement offerte en location chez les détaillants.

Style de vin :

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

1 Fermentation principale

(Densité : entre 1,085 et 1,110)

Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, l'éprouvette et la cuillère en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.
2. Ajoutez 4 litres d'eau tiède dans la cuve. Tout en remuant, ajoutez graduellement le contenu de sachet 1 (Bentonite) à l'eau et dispersez-le bien.
3. Videz le contenu du sac de concentré dans la cuve.
4. Rincez le sac avec de l'eau tiède, puis versez l'eau dans la cuve.
5. Au besoin, ajoutez de l'eau (d'une température entre 20 et 25 °C [68 à 77 °F]) dans la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gal. US).

REMARQUE :

Certaines trousses contiennent certains des additifs suivants :

Poudre ou copeaux de chène : S'il y en a dans la trousse, ajoutez-les maintenant et agitez vigoureusement.

Sachet d'infusion de chène ou de fleurs de sureau : (ressemble à un sachet de thé) S'il y en a un dans la trousse, laissez-le infuser, sans l'ouvrir, dans 1 tasse (250 ml) d'eau chaude pendant 10 minutes, puis ajoutez-le avec l'eau la cuve de fermentation.

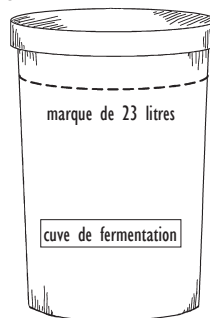
Fruits déshydratés : S'il y en a dans la trousse, réhydratez-les dans de l'eau chaude et ajoutez-les dans la cuve de fermentation. Agitez vigoureusement.

Peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine : S'il y en a dans la trousse, videz le contenu du sac dans le sac-filet. Fermez bien le sac et mettez-le dans la cuve de fermentation. Pour favoriser une extraction optimale des pigments de couleur, ajoutez les peaux directement dans la cuve et remuez au moins tous les deux jours.

Peaux de raisin foulées de vinerie GenuWine : S'il y en a dans la trousse, ouvrez le sac de peaux avec des ciseaux aseptisés. Videz le contenu dans un sac-filet aseptisé en évitant tout contact des peaux avec vos mains. Fermez bien le sac et mettez-le dans la cuve de fermentation primaire. Agitez vigoureusement.

6. Vérifiez que la température du liquide dans la cuve est adéquate. Elle doit se situer entre 20 et 25 °C (68 à 77 °F).
7. Avec l'échantillonneur, remplissez l'éprouvette. Mesurez la densité ou le brix.
8. **Facultatif :** Vous pouvez, si vous le désirez, réhydrater la levure au préalable (cela optimise la population levurienne). Il suffit d'y ajouter 50 ml d'eau chaude à une température entre 40 et 43 °C (104 à 110 °F) et de laisser reposer, sans agiter, pendant 15 minutes. Au moment de l'ajouter au moût, remuez-la et versez-la dans la cuve.
9. Si vous avez choisi de ne pas réhydrater la levure, saupoudrez-la uniformément sur le moût dans la cuve. Ne remuez pas le moût.
10. Posez le couvercle sur la cuve et fermez solidement. Si le couvercle est muni d'une bonde hydraulique, remplissez celle-ci à moitié d'eau.
11. Conservez la cuve 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.



2 Fermentation secondaire (vers les jours 6 à 8)

(Densité : 1,020 ou moins)

Date _____ Densité _____

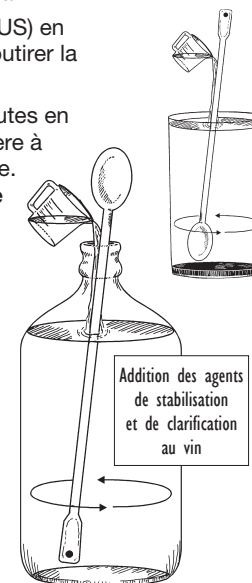
1. Ne procédez que si le moût atteint le seuil minimum de brix/densité. Lavez et aseptisez la tourie (23 litres /6 gal. US), le tube et la tige de soutirage, la cuillère et la bonde hydraulique en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.
2. Si vous avez laissé macérer les peaux de raisin foulées ou déshydratées de vinerie GenuWine dans le moût, retirez le sac-filet avec précaution, pressez-le au-dessus de la cuve, puis jetez-le.
3. Soutirez le vin dans la tourie en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer les dépôts (qu'on appelle « lie »). Jetez la lie.
4. Si la trousse renferme un sachet de pectinase, ajoutez-le et agitez délicatement avec une cuillère propre et aseptisée. La pectinase contribue à la clarification du vin et améliore la filtration.
5. Ajoutez de l'eau (ou du vin semblable si vous en avez) pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
6. Laissez le vin reposer pendant au moins trois jours pour que la pectinase agisse et que la fermentation prenne fin (la densité devra être de 0,998 ou moins à une température se situant entre 20 et 25 °C (68 à 77 °F)).

3 Stabilisation et clarification (vers le jour 14)

(Densité : 0,998 ou moins)

Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez le tube et la tige de soutirage, la tourie de 23 l (6 gal. US) et la cuillère à long manche en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.
2. Soutirez le vin dans la tourie de 23 l (6 gal. US) en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer la lie. Jetez la lie.
3. **Important :** Dégazez le vin pendant 10 minutes en l'agitant vigoureusement 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.**
4. Ajoutez le sachet 2A (Sulfite) dans le vin. Agitez vigoureusement.
5. Ajoutez le sachet 2B (Sorbate de potassium) dans le vin. Si la trousse en contient deux, ajoutez-les tous les deux. Agitez vigoureusement.
6. Si la trousse contient un mélange de finition ou Süss Reserve, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur le sachet.
7. Ajoutez le contenu du sachet D1 (Kieselsol) et agitez pendant 1 minute. Attendez 5 minutes, puis ajoutez le contenu du sachet D2 (Chitosane) et agitez bien. **Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le Chitosane.**
8. Ajoutez de l'eau (ou du vin semblable si vous en avez) pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.



9. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (moins de 20 °C [68 °F]) jusqu'au jour 42.

FACULTATIF : Si vous désirez faire de cette trousse, une trousse huit semaines, vous pouvez, si vous le désirez, faire un soutirage après 28 jours environ (donc, au jour 42). Vous n'avez qu'à soutirer le vin dans une tourie propre et aseptisée, qu'à compléter le niveau au besoin avec de l'eau (ou un vin de style similaire) et laisser vieillir deux semaines de plus (jusqu'au jour 56). Ensuite, il ne vous restera plus qu'à embouteiller le vin et à boucher les bouteilles. Cette période de temps additionnelle permet au vin de vieillir avec élégance dans la tourie.

4 Embouteillage et bouchage (vers le jour 42 ou 56)

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 aussi le filtrer avant de l'embouteiller. **Important :** Assurez-vous que tout le matériel de filtration est bien nettoyé et aseptisé. Suivez attentivement les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation ou la tourie, le tube et la tige de soutirage ainsi que les bouteilles en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant et rincez tous ces articles parfaitement avant de commencer.
2. Soutirez le vin dans la cuve ou tourie. Prenez soin de ne pas perturber la lie durant le soutirage. Jetez la lie. (Filtration facultative)
3. **Facultatif :** Si la trousse contient un sachet d'acide métatartrique, dissolvez-en le contenu dans ½ tasse (125 ml) de vin. Laissez reposer pendant quelques minutes, puis remuez pour dissoudre parfaitement, versez dans 23 litres de vin parfaitement clair ou de vin filtré deux à trois jours avant de le mettre en bouteille afin de réduire la formation de cristaux d'acide tartrique (appelés communément « diamants du vin » par nos amis allemands et anglais, mais « gravelle » dans la francophonie) jusqu'à 12 mois. ATTENTION : La stabilisation par le froid entraînera la formation de cristaux de bitartrates, même en dépit de l'addition d'acide métatartrique.
4. Si vous prévoyez laisser vieillir votre vin plus de six mois, nous vous conseillons d'ajouter une quantité additionnelle de ¼ c. à thé (1,2 ml) de sulfite, à la cuve pour prévenir l'oxydation prématurée du vin.
5. Soutirez le vin dans les bouteilles.
6. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
7. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
8. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (moins de 16 °C [60 °F]), pour une période de six à huit mois avant de le consommer.

Santé!

Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool. L'alcool et le volant ne font pas bon ménage.

©2015_80032036

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la vinification artisanale ou composez notre numéro sans frais 1-877-444-4427
E-mai : info@rjspagnols.com www.rjscraftwinemaking.com

RJS craft winemaking