

CELLAR CRAFT™

Sterling Red Wine 5 week crushed grape wine kit

Premium Varietal Juice
enhanced with
Select International Concentrates

PLACE YOUR
PRODUCTION
CODE STICKER
HERE
(Found on the top of
your Wine Kit box)

Equipment List

Required

- Sanitizing Solution (see tips)
- Min.30L (8 gallon) primary fermenter with lid
- Min.23L (6 gallon) glass or clear plastic carboy
- Airlock and rubber bung
- Siphon hose
- Stirring tool
- Hydrometer
- 30 x 750mL bottles
- 30 quality corks / screw closures

Optional

- Filtering and/or corking device
- Shrink caps

Tips

Please record pertinent information such as specific gravity (SG) and dates. This provides you, the winemaker with valuable data to assist if required.

All equipment must be cleaned and sanitized before contact with wine ingredients. Mixing 50 grams (8 tsp) potassium metabisulphite or sodium metabisulphite per 4 liters (~1 gal) water provides adequate sanitizing solution. This can be stored in a closed glass container. Clean, then sanitize with solution and rinse with water before use. Fermenter, siphons, airlocks, stirring utensils, etc., must be sterilized every time before use.

Some wines occasionally form potassium bitartrate sediment after bottling. These crystals, referred to as wine diamonds, occur naturally and are harmless. To minimize formation of crystals after clearing, move carboy to an environment of -4°C to +4°C (29°F - 39°F) for 10 to 14 additional days before bottling. Do not let wine freeze as this can crack the carboy. Tartrates that drop out can be removed by racking while wine is chilled. Filtering during this step helps ensure crystal removal.

Always avoid mouth siphoning. Prime hose with water.

Filtration is recommended for clarifying and brilliance. Ask your retailer for options.

If you wish to bulk age, use a glass carboy. Ensure carboy remains topped up and solid bung securely fastened. Add 1/4tsp of potassium metabisulphite prior to bulk aging.

Please study tips and instructions before starting.

DAY 1 PRIMARY FERMENTATION

Start Date _____

SG _____

1. Place your production code sticker at the top of this page (found on the top of your wine kit box).
2. Measure and mark the 23L fill line on the fermenter container.
3. Study sanitization instruction in Tips.
4. Clean and sanitize primary fermenter with sanitizing solution.
5. Bentonite addition
 - a. Pour 1L (4 cups) hot water into fermenter.
 - b. Add contents of pouch(es) #2 bentonite.
 - c. Stir until mixed.
6. Remove cap from juice bag and pour contents into fermenter.
7. Rinse bag clean with 2L of hot water and add all contents to fermenter.
8. Add warm water (final temperature 20°C to 25°C or 68°F to 77°F in fermenter) filling to 23L mark. Stir well.
9. Add crushed grape pack.
 - a. While working over the open fermenter to minimize mess, open crushed grape pack and pour contents into supplied mesh bag.
 - b. Knot bag shut and lower into the grape must (the mixture in the fermenter). Note the crushed grape pack may be added directly into the fermenter without bagging. Some customers believe this improves color and flavor extraction.
 - c. Mix for 2-3 minutes.
10. Note fermenter should now be filled to ~24.5L.
11. Check specific gravity and record results noting that when a crushed grape pack is used the most accurate reading is obtained 12-24 hours after the batch is started.
12. If your kit contains oak powder or oak shavings (some kits have multiple pouches), empty the contents into the juice and mix well.
13. If your kit contains wood cubes, save these for later, do not add at this time.
14. Open yeast package(s) and sprinkle over juice in fermenter. Do not stir.
15. Place lid on fermenter.
16. Store in area maintaining temperature between 19°C to 24°C (66°F to 75°F). Fermentation starts in 24 to 48 hours.
17. To ensure fermentation, gently stir the must at least once per day being sure crushed grapes are fully submerged until day 10.

DAYS 10-12 SECONDARY FERMENTATION

Date _____

SG _____

Remember that lower temperatures in the fermentation area extend the time for primary fermentation to complete. Adjust days as required.

18. Check hydrometer reading.
 - a. The SG reading should be 1.000 or less.
 - b. If SG exceeds 1.000, leave wine alone and repeat daily until the result is 1.000 or less.
19. Record your SG reading and the date on this page.
20. Clean and sanitize the carboy, airlock, bung, siphon hose and stirring spoon.
21. Gently remove the mesh bag, squeeze remaining liquid back into the fermenter.
 - a. Discard bag.
 - b. If grape skins were added directly to the fermenter, scoop off skin solids floating on top with clean, sanitized pasta strainer or similar tool.
22. Transfer wine from primary to clean carboy with minimal splashing. Be careful not to disturb sediment and/or used grape skin solids at the bottom of the primary fermenter.
23. If your kit contains an enzyme pouch, add enzyme into carboy and stir gently with clean, sanitized stir rod.
24. Wine must be within 7.5cm (3") of carboy top to minimize air contact.
 - a. If low, you may top up with water or similar style wine.
 - b. If not topping up, ensure bottled on time.
25. Securely attach airlock to rubber bung.
26. Securely attach bung to neck of carboy.
 - a. The airlock should be half-filled with water or sulphite solution to minimize chance of contamination.
27. Place wine in area with temperature between 19°C to 24°C (66°F to 75°F) to facilitate fermentation until day 20.
Note fermentation time may vary as a function of temperature.

DAYS 20-22 CLEARING

Date _____

SG _____

28. Perform hydrometer reading. The SG reading should be 0.998 or less.
 - a. If above this level or if still bubbling continue storage, checking SG daily until reading is within range.
 - b. Leaving wine in carboy even an extra week is fine and ensures complete fermentation.
29. Change out the water solution in the airlock.
30. Record your SG reading and date on top of this page.
31. Add pouch #3 potassium metabisulphite.
32. Stir vigorously for 2 minutes to drive off any trapped gas.
Degassing may be easier if wine is racked to a primary fermenter container. Mixing to remove trapped gas helps ensure a quicker and more complete clearing after the next steps. If gas is still being released after stirring, stir the wine a few more times over the next day or two.
33. Add pouch #4 potassium sorbate.
 - a. Stir 2 minutes to dissolve.
34. If your kit contains wood cubes, add now.
35. Add pouch marked kieselsol. If your kit contains 2 pouches, add one pouch now.
 - a. Stir gently for 1 minute.
36. Wait one hour.
37. Add pouch marked chitosan. If your kit contains 2 pouches, add both now.
 - a. Stir gently for 1 minute.
38. Re-fit airlock securely.
39. Wait 3 hours.
40. Remove the airlock and stir again for 2 minutes.
41. If your kit contains 2nd kieselsol, add now and stir gently for 1 minute.
42. Top off with water or similar style wine if desired and re-fit the airlock and continue storage until day 35.

DAYS 35-38 BOTTLING

Date _____

43. After the resting period, wine should be clear, bright and ready for bottling. If wine hasn't cleared let it rest more days until bright in appearance. For the optimum brilliance we recommend you filter wine before bottling. Your retailer can offer filtering advice and rent or sell required equipment.
44. Carefully rack wine into clean, sterilized primary fermenter or carboy. While racking, do not disturb sediment at the bottom of carboy. A filter would be used at this step if available.
45. Siphon wine directly into clean, sanitized bottles.
46. Cork or cap the bottles following advice provided by the retailer. Most retailers will rent a corker if needed. Record the bottling date on this page.

Congratulations your wine is now ready for resting time in the bottle. All wines suffer some degree of shock during bottling and show much better after even a couple weeks of bottle aging. Try to let your wine age for at least a few weeks, although we actually recommend 3-6 months before sharing with your friends.

Do set some aside.

Remember to store corked bottles on their sides in a cool and dark location.

VINECO

www.vinecowa.com

Vin Rouge Sterling Trousse de vinification 5 semaines avec raisins pressés

Jus de cépage de qualité supérieure
amélioré avec des
concentrés internationaux sélect

Liste d'équipement

Requis

- Solution stérilisante (voir les conseils)
- Cuve de fermentation primaire avec couvercle. Min. 30 L (8 gallons)
- Tourie de verre ou de plastique clair. Min. 23 L (6 gallons)
- Bonde hydraulique et bouchon de caoutchouc
- Tube de soutirage
- Ustensile de brassage
- Hydromètre
- 30 bouteilles 750 ml
- 30 bouchons de liège de qualité / bouchons vissés

Optionnel

- Équipement de filtration et/ou de bouchonnage
- Cache-bouchons

Conseils

Prenez en note les informations pertinentes telles la gravité spécifique (GS) et les dates. Ceci vous fournira une information qui vous sera utile, si requis.

Tous les équipements doivent être nettoyés et stérilisés avant d'être en contact avec les ingrédients du vin. Le mélange de 50 grammes (8 c. à thé) de métabisulfite de potassium ou de métabisulfite de sodium dans 4 litres (~1 gal) d'eau vous procurera la solution stérilisante requise. Cette solution peut être gardée dans un contenant vitré clos. Veuillez nettoyer puis aseptiser votre matériel avec cette solution. Après la stérilisation, rincez soigneusement votre équipement avec de l'eau. La cuve de fermentation, le siphon, la bonde hydraulique, les ustensiles de brassage, etc., doivent être aseptisés avant chaque usage.

Certains vins peuvent laisser des sédiments de bitartrate de potassium après l'embouteillage. Ces cristaux sont souvent appelés "diamants de vins" et ces événements naturels ne brouillent pas le vin et n'y font aucun tort. Cependant, pour éviter qu'une précipitation de cristaux ne se produise dans vos bouteilles après la clarification, déplacez votre tourie dans une pièce où la température se maintiendra entre -4°C et +4°C (29°F et 39°F) pendant 10 à 14 jours, avant l'embouteillage. Veuillez vérifier souvent pour vous assurer que le vin ne gèle pas et que la tourie ne casse pas. Les tartrates qui se déposent au fond pourront être retirés du vin en soutirant le vin lorsqu'il est encore froid. La filtration du vin au cours de cette étape permet de s'assurer que les cristaux ont été retirés.

Évitez toujours de siphonner par la bouche. Amorcez le tube de soutirage avec de l'eau.

La filtration est recommandée pour clarifier le vin et le rendre brillant. Consultez votre détaillant pour les options disponibles.

Si vous désirez laisser vieillir votre vin en vrac, utilisez une tourie de verre. Veuillez vous assurer que la tourie ainsi que la bonde soient pleines. Ajoutez 1/4 c. à thé de métabisulfite de potassium avant le vieillissement en vrac.

Veuillez consulter les conseils et les instructions avant de commencer.

JOUR 1 FERMENTATION PRIMAIRE

Date de départ _____

GS _____

1. Placez votre étiquette avec le code de production au haut de cette page (trouvée sur le dessus de la boîte de la trousse de vinification).
2. Mesurez et faites une marque au niveau de la ligne de 23 L sur la cuve de fermentation.
3. Consultez les instructions de stérilisation dans les conseils.
4. Nettoyez et stérilisez la cuve de fermentation primaire avec la solution stérilisante.
5. Addition de bentonite
 - a. Versez 1 L (4 tasses) d'eau chaude dans la cuve de fermentation.
 - b. Ajoutez le contenu du (des) sachet(s) #2 bentonite.
 - c. Brassez pour bien mélanger.
6. Enlevez le capuchon du sac de jus et versez le contenu dans la cuve de fermentation.
7. Rincez le sac avec 2 litres d'eau chaude et ajoutez le contenu à la cuve de fermentation.
8. Ajoutez de l'eau tiède dans la cuve jusqu'au niveau de 23 litres. Vous devez atteindre une température de 20° à 25°C (68° à 77°F). Bien brasser.
9. Ajoutez le sachet de raisins pressés.
 - a. *Tout en travaillant au-dessus de la cuve pour éviter tout dégât, ouvrez le sachet de raisins pressés et versez le contenu dans le sac-filet fourni.*
 - b. *Attachez le sac et plongez-le dans le moût (le mélange dans la cuve de fermentation). Note: Vous pouvez ajouter le paquet de raisins pressés directement dans la cuve de fermentation sans mettre son contenu dans un sac. Certains clients sont d'avis que l'ajout des raisins pressés directement dans le moût sans l'utilisation du sac-filet permet d'améliorer la couleur et l'extraction des saveurs.*
 - c. *Agitez pendant 2-3 minutes.*
10. Notez que la cuve de fermentation doit maintenant être remplie jusqu'à un niveau d'environ 24,5 L.
11. Mesurez la densité avec votre hydromètre et inscrivez vos résultats en prenant note que lorsqu'un sachet de raisins pressés est utilisé, une lecture plus précise est obtenue 12-24 heures après le démarrage de la cuvée.
12. Si votre trousse contient de la poudre de chêne ou des particules de chêne (certaines trouses ont plusieurs sachets), ajoutez-le(s) à votre jus et mélangez bien.
13. Si votre trousse contient des cubes de bois, conservez-les pour plus tard. Ne les ajoutez pas maintenant.
14. Ouvrez le(s) sachet(s) de levure et saupoudrez-en le contenu sur le jus dans la cuve de fermentation. Ne pas brasser.
15. Placez le couvercle sur la cuve de fermentation.
16. Entrez dans un endroit où la température se maintient entre 19°C et 24°C (66°F et 75°F). La fermentation démarrera dans les 24 à 48 prochaines heures.
17. Afin d'assurer une bonne fermentation, brassez délicatement le moût au moins une fois par jour en vous assurant que les raisins pressés soient entièrement immergés jusqu'au jour 10.

PLACEZ VOTRE
ÉTIQUETTE DU
CODE DE
PRODUCTION
ICI

(se trouvant sur le
dessus de la trousse
de vinification)

JOURS 10-12 FERMENTATION SECONDAIRE

Date _____

GS _____

Rappelez-vous que des températures plus basses dans votre aire de fermentation prolongeront le temps requis pour compléter la fermentation primaire. Veuillez ajuster les jours en conséquence.

18. Mesurez la densité de votre vin.
 - a. La GS devrait être de 1,000 ou moins.
 - b. Si vous êtes au-dessus de cette mesure, il faudra attendre quelques jours pour atteindre la densité souhaitée. Vérifiez à tous les jours jusqu'à ce que la GS soit à 1,000 ou moins.
19. Notez votre lecture de GS et la date sur cette page.
20. Nettoyez et aseptisez la tourie, la bonde, le bouchon de caoutchouc, le tube de soutirage et la cuillère de brassage.
21. Retirez délicatement le sac-filet et pressez-le pour reverser le liquide restant dans la cuve.
 - a. Jetez le sac.
 - b. Si des peaux de raisins ont été ajoutées directement dans la cuve, enlevez celles qui flottent encore à la surface à l'aide d'un tamis propre et stérilisé ou d'un instrument similaire.
22. Transférez le vin de la cuve de fermentation primaire à la tourie en évitant les éclaboussures. Assurez-vous de ne pas déranger le sédiment au fond de la cuve.
23. Si votre trousse contient un sachet d'enzyme, ajoutez son contenu dans la tourie en remuant délicatement à l'aide d'une tige propre et stérilisée.
24. Le niveau du vin doit être à 7,5 cm (3") de l'ouverture de la tourie pour minimiser le contact avec l'air.
 - a. S'il est trop bas, vous pouvez ajouter de l'eau ou un vin similaire.
 - b. Si vous ne remplissez pas la tourie, assurez-vous de procéder à l'embouteillage dans les temps requis.
25. Installez la bonde sur le bouchon de caoutchouc.
26. Installez le bouchon de caoutchouc sur le goulot de la tourie.
 - a. La bonde doit être à moitié remplie d'eau ou d'une solution de métabisulfite pour éviter la contamination.
27. Laissez reposer la tourie à une température située entre 19° et 24°C (66° et 75°F) pour compléter la fermentation jusqu'au jour 20. Note: Le temps de fermentation peut varier selon le niveau de température.

JOURS 20-22 CLARIFICATION

Date _____

GS _____

28. Effectuez une lecture de votre GS. La GS devrait être à 0,998 ou moins.
 - a. Si la lecture est plus élevée ou s'il y a encore présence de bulles, poursuivez l'entreposage et prenez une lecture à chaque jour jusqu'à ce qu'elle atteigne ce niveau.
 - b. Vous pouvez laisser le vin dans la tourie pendant une semaine additionnelle, ce qui assurera ainsi une fermentation complète.
29. Changez la solution aqueuse dans la bonde.
30. Notez votre lecture de GS et la date sur cette page.
31. Ajoutez le sachet #3 (métabisulfite de potassium).
32. Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour libérer le gaz carbonique. Le dégazage sera plus facile si le vin est soutiré dans une cuve de fermentation primaire. Bien mélanger pour retirer tout le gaz assurera une clarification rapide et complète lors des prochaines étapes. Si du gaz est toujours présent après le brassage, agitez le vin encore un peu au cours des deux prochains jours, si requis.
33. Ajoutez au vin le contenu du sachet #4 (sorbate de potassium).
 - a. Brassez pendant 2 minutes pour dissoudre.
34. Si votre trousse contient des cubes de bois, ajoutez-les maintenant.
35. Ajoutez le sachet identifié "Kieselsoil". Si votre trousse contient 2 sachets, ajoutez un sachet maintenant.
 - a. Agitez délicatement pendant 1 minute.
36. Attendez 1 heure.
37. Ajoutez le sachet identifié "Chitosan". Si votre trousse contient 2 sachets, ajoutez les 2 maintenant.
 - a. Agitez délicatement pendant 1 minute.
38. Installez à nouveau la bonde.
39. Attendez 3 heures.
40. Retirez la bonde et agitez de nouveau pendant 2 minutes.
41. Si votre trousse contient un second sachet de kieselsoil, ajoutez-le maintenant et agitez délicatement pendant 1 minute.
42. Comblez le contenant avec de l'eau ou un vin similaire, si désiré, et installez à nouveau la bonde, puis poursuivez l'entreposage jusqu'au jour 35.

JOURS 35-38 EMBOUTEILLAGE

Date _____

43. Après la période de repos, votre vin devrait être clair, brillant et prêt pour l'embouteillage. Si le vin est encore voilé, laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il soit vraiment limpide. Il est recommandé de filtrer votre vin avant l'embouteillage. Pour obtenir des informations sur la filtration du vin, contactez votre détaillant spécialisé.
44. Soutirez soigneusement le vin dans une autre cuve ou dans une tourie propre et stérilisée. Prenez soin de ne pas déranger le dépôt au fond de la tourie. Si vous voulez filtrer votre vin, faites-le maintenant.
45. Siphonnez le vin dans des bouteilles propres et stérilisées.
46. Bouchonnez les bouteilles en suivant les directives de votre détaillant. Chez certains marchands vous pouvez louer une bouchonneuse. Notez la date d'embouteillage sur cette page.

Félicitations. Votre vin est maintenant prêt à reposer quelque temps dans la bouteille. Tous les vins souffrent à divers degrés du choc de l'embouteillage et sont meilleurs après quelques semaines de vieillissement en bouteilles. Laissez votre vin vieillir pendant quelques semaines bien que nous recommandions 3-6 mois avant de le partager avec vos amis.

Mettez quelques bouteilles de côté.

N'oubliez pas d'entreposer vos bouteilles couchées sur le côté dans un endroit frais et sombre.