

Cru 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.rjscraftwinemaking.com or call our help line.

Additives (included in kit):

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

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

Brand: _____ Wine Style: _____

Product Date Code:
(on box label)

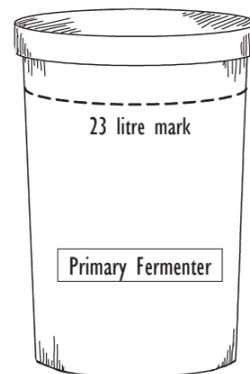
STEP 1 Primary Fermentation

(Starting Specific Gravity (1.105-1.170))

Date _____ SG _____

1. Remove white peel off sticker from top of wine kit box and place onto instruction sheet for personal records
2. Clean and sanitize Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon and rinse thoroughly.
3. Empty contents of Juice Bag into the Primary Fermenter (NOTE: bag contains exact volume do not add more water).
4. Gently stir the must. While stirring, slowly sprinkle bentonite package.
5. Using the wine thief, fill the test cylinder. Record specific gravity (S.G.).
6. Sprinkle Yeast on the surface. Do not stir. If your kit contains 2 yeast packages, add both.
7. Place cover (or lid with Airlock and Rubber Bung) onto Primary Fermenter. If Airlock and bung are used fill the Airlock half-full with water.
8. Place Primary Fermenter in a warm (18-22°C/65-72°F), raised area about 3-4 feet high, where it will be undisturbed.
9. Allow your wine to ferment until approximately Day 14 before checking your specific gravity and moving onto Step 2 (Stabilizing & Clearing)

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



STEP 2 Stabilizing & Clearing (DAY 10-14)

(Specific Gravity 1.060-1.070 for Cabernet Franc, Premium, and Riesling Dessert Wine. 1.000-1.010 for Black Forest, Coffee, Toasted Caramel, Vanilla Fig, Raspberry Mocha and Vidal Dessert Wines.)

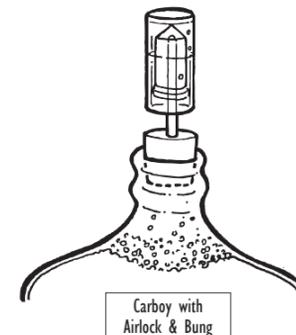
Date _____ SG _____

1. **NOTE:** Only proceed with Step 2 (Stabilizing & Clearing) if you have reached your target specific gravity indicated above.
2. 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.
3. Siphon 1L of wine from the fermenter and reserve.
4. 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.
5. **Important:** Degas the wine vigorously for approximately 5 minutes by stirring with a long handled spoon or with a drill mounted stirring device. **Insufficient degassing will prevent the wine from clearing adequately.**
6. Dissolve packages #2A Sulphite and #2B Potassium Sorbate in 1 cup of wine. If your kit included 2 packets of Potassium Sorbate, please add both now. Once dissolved, add this solution back into the wine and mix gently with a long handled spoon for 30 seconds.
7. If your wine kit includes a finishing blend, please refer to the label instructions and add now.

NOTE: If you are making the Raspberry Mocha or the Coffee Dessert Wine **DO NOT ADD** the finishing blend at this stage. Please refer to step 3 (Bottling & Corking).

8. Add Packet #D1 Kieselsol and stir gently with a long handled spoon for 30 seconds. Wait 5 minutes and then add Packet #D2 Chitosan and stir gently for 30 seconds. **Important: Do not reverse the order of the Kieselsol 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 sanitized carboy, top up if necessary and discard the sediment.



STEP 3 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 your wine into the Primary Fermenter. If you are not filtering your wine, simply rack the wine into the sanitized Primary Fermenter leaving the sediment behind.
3. If you are making the Raspberry Mocha or Coffee Dessert wine add the entire contents of finishing blend into the wine and mix well with a long handled spoon for 1 minute. Your wine is now ready to be bottled!
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.

Enjoy!

Please use good judgement in the consumption of alcohol.
Do not drink and drive. V. 01 @2017_80032400

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 rjsinfo@cbrands.com www.rjscraftwinemaking.com

 craft
winemaking

Cru SPECIALTY

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.

Additifs (fournis dans la trousse)

- Sachet 1 : 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

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 nettoyant
- 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

Marque : _____ Marque : _____

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

ÉTAPE 1 Fermentation principale

(Densité de départ : 1.105 – 1.170)

Date _____ Densité _____

1. Détachez l'autocollant blanc sur le dessus de la boîte de la trousse et placez-le sur le feuillet d'instructions.
2. Lavez et stérilisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, l'éprouvette et la cuillère, et rincez-les parfaitement.
3. Videz le contenu du sac de jus dans la cuve de fermentation. (REMARQUE : Le volume est exact; n'ajoutez pas d'eau.)
4. 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.
5. Avec l'échantillonneur, remplissez l'éprouvette. Mesurez la densité et prenez-la en note.
6. Saupoudrez le contenu du sachet de levure sur le moût, sans mélanger.
7. 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.)
8. 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.
8. Laissez le vin fermenter jusqu'au jour 14 environ avant de mesurer la densité et de passer à l'étape 2 (Stabilisation et la clarification).

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.



ÉTAPE 2 Stabilisation et clarification (JOUR 10-14)

(Densité de départ pour les vins de dessert Cabernet Franc, Riesling et Qualité supérieure 1.060 – 1.070 et pour Gâteau Forêt noire, Café, Caramel brûlé, Framboise moka, Vanille et figure et Vidal 1.000 – 1.010)

Date _____ Densité _____

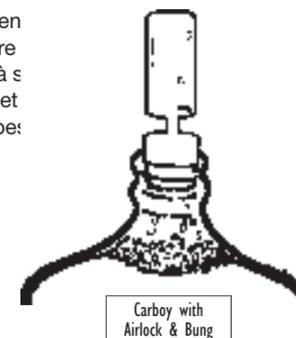
REMARQUE : Réalisez l'étape 2 (Stabilisation et clarification) seulement si la densité est celle indiquée pour le vin que vous fabriquez.

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 l (3,04 gal. US) aseptisée en évitant soigneusement de remuer ou de soutirer les dépôts au fond de la cuve.
4. Important : Dégazez le vin pendant 5 minutes environ en l'agitant vigoureusement à l'aide d'une cuillère à long manche ou d'un agitateur sur perceuse. Une agitation insuffisante nuira à la bonne clarification du vin.
5. Dissolvez le sachet 2A (sulfites) et le sachet 2B (sorbate de potassium) dans 1 tasse (250 ml) de vin. Si la trousse contient deux sachets 2B (sorbate de potassium), ajoutez-les tous les deux. Une fois les additifs dissous, versez la solution dans la tourie et agitez délicatement avec une cuillère à long manche pendant 30 secondes.
6. Si la trousse renferme un mélange de finition ou édulcorant, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur l'emballage.

REMARQUE : Dans le cas des trusses Framboise moka ou Café, N'AJOUTEZ PAS le mélange de finition à ce point-ci. Veuillez vous reporter à l'étape 3 (embouteillage et bouchage).

7. Ajoutez le contenu du sachet D1 (Kieselsol) et agitez délicatement avec une cuillère à long manche pendant 30 secondes. Attendez 5 minutes, puis ajoutez le contenu du sachet D2 (Chitosane) et agitez délicatement pendant 30 secondes. Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le chitosane.
8. 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.
9. 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 en vous pouvez, si vous le désirez, faire second soutirage. Vous n'avez qu'à s le vin dans une autre tourie propre et aseptisée, compléter le niveau au be et jeter la lie.



ÉTAPE 3 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. Si vous choisissez de ne pas filtrer le vin, vous pouvez simplement le soutirer dans la cuve de fermentation aseptisée en évitant soigneusement de soutirer les dépôts au fond.
3. Dans le cas des trusses Framboise et moka ou Café, ajoutez le mélange de finition en entier dans le vin et agitez avec une cuillère à long manche pendant 1 minute. Le vin est maintenant prêt à être embouteillé!
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.

Santé!

Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool. L'alcool et le volant ne font pas bon ménage. V. 01 @2017_80032400

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
Courriel : rjsinfo@cbrands.com www.rjscraftwinemaking.com

 craft
winemaking