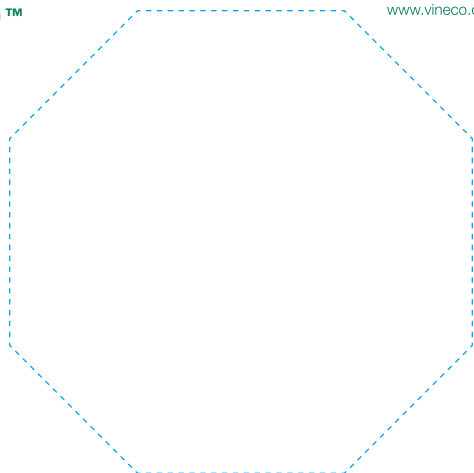


4 Week Niagara Mist™ Wine Kit Instructions

NIAGARA
Mist


INTERNATIONAL PRODUCTS
We Make Great Winemakers
www.vineco.on.ca

I 30000 2/08



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

IMPORTANT: Please read all instructions before beginning.

STAGE 1 PRIMARY FERMENTATION

DAY 1 Remember to sterilize your containers and equipment before proceeding. See "Hints for Success" Item #1. Most municipal water supplies are chlorinated, which can interfere with yeast, leading to incomplete fermentation. It is strongly recommended that tap water be drawn off the day before use and allowed to sit overnight at room temperature to allow chlorine to dissipate. Alternatively, you may use still bottled water (distilled water is preferred). It is also strongly recommended that you let your wine kit sit at room temperature the day before use.

Date: _____ Initial S.G.: _____ (Target 1.050-1.060)

Note: The Initial Specific Gravity Reading should be taken right before the yeast is added. For assistance reading the hydrometer see "Hints for Success" Item #3.

- Remove cap from **Wine Base** (unlabeled large bag of grape juice concentrate) and pour the contents into your sterilized primary fermentor.
- Rinse bag to fermentor using 2 to 3 litres (8-10 cups) of water.
- Sprinkle contents of **Packet #2 (Bentonite)** into the primary fermentor and mix thoroughly.
- Add sufficient water to bring contents of primary fermentor to **23L / 6 US gal.** and stir well. The resultant temperature should be 20-25°C / 68-77°F. If the temperature is not in this range, cover primary fermentor and allow to stand in suitable environment until it is achieved.
- Sprinkle contents of **Yeast Pack** on to juice inside the primary fermentor (do not mix).
- Cover primary fermentor loosely with lid or use sealed lid with fermentation lock (1/2 filled with water or sterilizing solution) and stopper.
- Leave primary fermentor at room temperature (20-25°C / 68-77°F) to ferment for 7 days. If temperature is lower than recommended, allow 2 or 3 extra days. See "Hints for Success" Item #2.

STAGE 2 SECONDARY FERMENTATION

DAY 8 Most of the fermentation will be complete. The specific gravity should be less than 1.010 but if not, wait a few more days before proceeding to the next steps. **IMPORTANT:** This is a Fruit Wine and may leave residual flavours or aromas in plastic fermentors. A **glass** carboy is recommended to be used as a secondary fermentor before the Fruit Flavour Pack is added.

Date: _____ S.G.: _____ (Target <1.010)

- Place your sterilized 23L / 6 US gal. glass carboy below the primary fermentor to allow for siphoning.
- Siphon wine into sterilized GLASS carboy leaving sediment behind. See "Hints for Success" Item #4. **We strongly recommend not topping up to ensure a properly balanced wine and to leave room for the addition of the Fruit Flavour Pack in Stage #4.**
- Attach stopper to fermentation lock. Place fermentation lock (1/2 filled with water or sterilizing solution) with stopper into opening at the top of the carboy.
- Leave wine at room temperature (20-25°C / 68-77°F) for 6 days to complete the fermentation.

STAGE 3 DEGASSING

DAY 14 All fermentation should be complete. Do not execute the next steps until fermentation is completed (the specific gravity should be less than 1.000 and no bubbling is seen). Allow extra time if required. Residual carbon dioxide gas *must* be removed from the wine prior to final clarification for the fining agent to be effective. Stirring or shaking the carboy will de-gas the wine.

Date: _____ S.G.: _____ (Target <1.000)

- Siphon wine into sterilized GLASS carboy leaving sediment behind. **We strongly recommend not topping up to ensure a properly balanced wine and to leave room for the addition of the Fruit Flavour Pack in Stage #4.**
- Sprinkle the contents of **Packet #3 (Potassium Metabisulphite)** into the wine and mix thoroughly.
- Stir the wine in the carboy for 1 minute using a sterilized spoon to remove the unwanted carbon dioxide gas. Alternatively, you may shake the carboy to degas the wine.
- Stir the wine several times (at least 6 to 8) over the next 2 days. Remember to refit the stopper and fermentation lock after each stirring.

STAGE 4 STABILIZING & CLARIFICATION

DAY 16 At this stage, the wine must be completely degassed or the fining agent will not be effective.

Date: _____ S.G.: _____ (Target <1.000)

- To 125 ml / 1/2 cup of warm water add the contents of **Packet #4 (Potassium Sorbate)**. Stir to dissolve. Add to wine and mix thoroughly.
- To allow adequate room for the addition of the Fruit Flavour Pack into the glass carboy, siphon 1 litre / 4.25 cups of wine into a sterilized container.
- Add contents of the smaller bag labeled as the **Fruit Flavour Pack** to the wine and mix thoroughly. Rinse bag with small amount of wine removed in previous step and add to carboy.
- Shake the contents of **Package #5 (Fining Agent)**. Open the package and add the contents into the wine and stir thoroughly.
- Position the carboy containing the wine on a table so that no further movement is required prior to bottling.
- Refit stopper and fermentation lock (1/2 filled with water or sterilizing solution) or a solid stopper and leave the wine undisturbed to clear for up to 12 days.

STAGE 5 BOTTLING

DAY 28 Wine should be clear and ready to bottle. If the wine has not clarified yet, leave for a few more days. It is recommended that you filter the wine prior to bottling.

Date: _____ S.G.: _____ (Target 1.010-1.020)

- Siphon wine into a clean sterilized carboy, leaving any remaining sediment behind.
- Filter the wine using a medium or sterile pore size filter that has been properly prepared. Follow your filter instructions.
- Siphon the clear wine to sterilized 750ml/26 oz. cork finish wine bottles allowing 2.5cm-3.5cm/1"-1 1/2" head space between cork and wine.
- Insert sterilized wine corks using a hand corker. See "Hints for Success" Item #1.
- Wait 24-48 hours before inverting the bottles once corked. This will allow expansion time for the corks, and will decrease the chances of leaking bottles.

This wine is very acceptable to drink at bottling time and it is strongly recommended that you serve it very cold or on ice.

4 Week Niagara Mist™ General Instructions

It is imperative that you follow the instructions in the correct sequence. Failure to do so will result in unsuccessful wine.

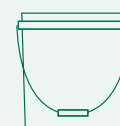
Your wine kit includes the following:

- **Wine Base** – unlabeled large bag consisting of grape juice concentrate
- **Fruit Flavour Pack** – labeled small bag
- **Yeast Pack**
- **Packet #2 Bentonite** – helps yeast activity and removes proteins
- **Packet #3 Potassium Metabisulphite** – used to prevent oxidation and improve shelf life
- **Packet #4 Potassium Sorbate** – used as an anti-microbial agent to prevent re-fermentation
- **Packet #5 Fining Agent** – removes proteins, which results in a clear stable wine

EQUIPMENT REQUIRED

Primary Fermentor

A food grade plastic container calibrated to 23L / 6 US gal.



Fermentation Lock & Stopper

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



Carboy

A glass carboy to hold 23L / 6 US gal. and will fit a fermentation lock and stopper



Hydrometer

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



Racking Tube & Tubing

Approximately 6 ft. long flexible, food grade tubing with a rigid plastic siphon rod



Wine Bottles

30 x 750ml / 26 oz.



HINTS FOR SUCCESS

1. CLEAN & STERILIZE ALL EQUIPMENT AND BOTTLES: Clean stained or dirty equipment using Stericlean and rinse thoroughly prior to sterilizing. Failure to properly sterilize all equipment and bottles may result in an unsuccessful wine. To sterilize equipment dissolve 50g / 1.76 oz. of metabisulphite in 4L / 1 US gal. of water (retain for future use). Be certain to rinse all traces of sterilant from your equipment and bottles before proceeding. Corks may be sterilized by soaking 5-10 minutes in sterilizing solution.

2. FERMENTATION TEMPERATURES: Your wine kit has been designed to ferment at 22°C/72°F. Temperatures above 30°C/86°F will inactivate the yeast, while temperatures below 18°C/64°F will prolong the time required to make the wine. **NOTE:** If the fermentation is taking place in a cool area, the correct fermentation temperature can be assured with the help of a heating pad or brew belt. Be sure to carefully monitor your wine temperature.

3. USING THE HYDROMETER: A wine hydrometer is a tool that reads relative specific gravity. As the fermentation progresses, the specific gravity decreases as the sugar is converted to alcohol and carbon dioxide. We have included target readings for you to follow the progress of your wine. To use, immerse the sterilized hydrometer into a cylinder of wine or juice so that it is free floating. To read the hydrometer, the level at which the liquid intersects the stem is your specific gravity.

4. CARBOY SEDIMENT: When transferring, or racking, try not to splash the wine to minimize the incorporation of oxygen into your wine. Care must be taken not to mix the sediment with the clear wine at the bottling stage (Stage #5). Should this inadvertently occur it will be necessary to let the sediment resettle for a few days before proceeding. Using a rigid plastic racking tube and clamp in conjunction with the flexible tubing is very helpful.

 **VINECO**
INTERNATIONAL PRODUCTS

We Make Great Winemakers

www.vineco.on.ca

Trousse de vinification Niagara Mist prête en 4 semaines

Instructions générales

Il est impératif que vous suiviez les instructions suivantes dans la séquence indiquée. Vous ne réussirez pas votre vin si vous ne le faites pas.

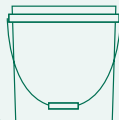
Votre trousse de vinification contient:

- **Base de vin** – grand sac non identifié contenant du jus de raisin concentré
- **Sachet de saveurs de fruits** – petit sac identifié
- **Sachet de levure**
- **Sachet #2 Bentonite** – aide l'activité de la levure et retire les protéines
- **Sachet #3 Métabisulfite de potassium** – utilisé pour prévenir l'oxydation et augmenter le temps d'entreposage
- **Sachet #4 Sorbate de potassium** – utilisé comme antimicrobien afin de prévenir la refermentation
- **Sachet #5 Clarifiant** – retire les protéines, donnant ainsi un vin clair et stable

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

Cuve de fermentation primaire

Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 23L / 6 US gal.



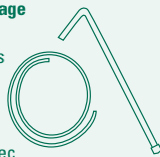
Tourie

Une tourie de verre pour contenir 23L / 6 US gal. et dont l'ouverture s'ajustera avec le bouchon et la bonde.



Tube de soutirage et tubulure

Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec un tube de soutirage rigide.



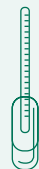
Bonde hydraulique et bouchon

S'ajuste à la tourie, et est à demi remplie avec de l'eau ou une solution stérilisante. Permet au CO₂ de s'échapper et prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer dans le vin.



Hydromètre

Utilisé pour vérifier la densité de votre vin à différentes étapes du procédé de fermentation.



Bouteilles à vin

30 x 750 ml / 26 oz.



CONSEILS DE RÉUSSITE

1. NETTOYEZ ET STÉRILISEZ TOUT L'ÉQUIPEMENT ET LES BOUTEILLES :

Nettoyez l'équipement sale ou taché en utilisant un détergent de vinification inodore et rincez abondamment avant la stérilisation. Si vous ne stérilisez pas tout votre équipement et vos bouteilles, vous pourriez ne pas réussir votre vin. Pour stériliser votre équipement, dissolvez 50g/1.76 oz. de métabisulfite dans 4L/1 US gal. d'eau (conserver pour utilisation future). Soyez certain de bien rincer toute trace de stérilisant de votre équipement et de vos bouteilles avant de procéder. Les lièges peuvent être stérilisés en trempant pendant 5 à 10 minutes dans la solution stérilisante.

2. TEMPÉRATURES DE FERMENTATION :

Votre trousse de vinification a été conçue pour fermenter à 22°C / 72°F. Une température au-dessus de 30°C / 86°F détruira la levure et une température sous 18°C / 64°F prolongera le temps nécessaire pour faire le vin. NOTE: Si la fermentation se déroule dans un endroit frais, la température de fermentation adéquate peut être assurée à l'aide d'un coussin chauffant ou d'une ceinture chauffante. Assurez-vous de surveiller attentivement la température de votre vin.

3. UTILISER L'HYDROMÈTRE :

Un hydromètre à vin est un outil qui permet de lire la densité spécifique relative. Pendant que la fermentation progresse, la densité décroît alors que le sucre est converti en alcool et en gaz carbonique. Nous avons inclus des densités cibles pour vous afin que vous puissiez suivre le progrès de votre vin. Pour l'utiliser, immergez l'hydromètre stérilisé dans un cylindre de vin ou de jus de façon à ce qu'il flotte librement. Pour lire l'hydromètre, le niveau où le liquide coupe la tige est votre densité.

4. SÉDIMENTATION EN TOURIE :

Lorsque vous transférez le vin ou durant le soutirage, essayez d'éviter les éclaboussures afin de minimiser la quantité d'oxygène incorporée dans le vin. Une attention particulière est de mise afin de ne pas mélanger le sédiment avec le vin clair à l'étape de l'embouteillage (Étape #5). Si, par inadvertance, cela se produit, il sera nécessaire de laisser le sédiment se déposer à nouveau pendant quelques jours avant de procéder. Il est très utile d'utiliser un tube de soutirage rigide et une pince conjointement avec le tube flexible.

Instructions pour les trousse de vinification Niagara Mist prêtes en 4 semaines



PLACEZ VOTRE CODE DE PRODUCTION AUTOCOLLANT ICI. (Situé sur le dessus de la boîte de votre trousse de vinification).

IMPORTANT: S'il vous plaît lisez bien toutes les instructions avant de commencer.

ÉTAPE 1 FERMENTATION PRIMAIRE

JOUR 1

Souvenez-vous de stériliser vos contenants et votre équipement avec une solution stérilisante avant de commencer. Voir les "Conseils de réussite", article #1. La plupart des aqueducs municipaux fournissent de l'eau chlorée pouvant interférer avec la levure, menant à une fermentation incomplète. Il est fortement recommandé de laisser reposer l'eau dans un récipient stérile environ 24 heures à la température de la pièce avant de l'utiliser afin de permettre au chlore de s'évaporer. Vous pouvez également utiliser de l'eau embouteillée (préférentiellement de l'eau distillée). Il est également fortement recommandé de laisser votre trousse de vinification à température de la pièce un jour avant l'utilisation.

Date : _____ Densité initiale : _____ (Cible 1.050 - 1.060)

Note: La lecture de la densité initiale doit être prise juste avant que la levure ne soit ajoutée. Pour connaître comment faire la lecture de l'hydromètre, voyez les "Conseils de réussite", article #3.

- Retirez le bouchon de la **Base de vin** (grand sac non identifié de jus de raisin concentré) et versez-en le contenu dans la cuve de fermentation primaire stérilisée.
- Rincez le sac avec 2 à 3 litres (8 à 10 tasses) d'eau et versez le liquide de rinçage dans la cuve de fermentation primaire.
- Saupoudrez le contenu du **sachet #2 (Bentonite)** dans la cuve de fermentation primaire et bien mélanger.
- Ajoutez suffisamment d'eau pour amener le contenu de la cuve de fermentation primaire à **23L / 6 US gal.** et bien brasser. La température du moût devrait se situer entre 20 et 25°C / 68 et 77°F. Si la température n'est pas entre celles indiquées, couvrez la cuve et laissez-la reposer dans un environnement adéquat jusqu'à ce que la température recherchée soit atteinte. Voir les "Conseils de réussite", article #2.
- Saupoudrez le contenu du **sachet de levure** sur la surface du moût dans la cuve (ne pas brasser).
- Déposez le couvercle sur le dessus de la cuve de fermentation primaire sans le fermer hermétiquement, ou utilisez une bonde hydraulique (à demi remplie d'eau ou d'une solution stérilisante) et un bouchon.
- Laissez la cuve de fermentation dans un endroit tempéré (20-25°C / 68-77°F) pour la fermentation pendant 7 jours. Si la température est plus basse que celle recommandée, attendez 2 ou 3 jours de plus. Voir les "Conseils de réussite", article #2.

ÉTAPE 2 FERMENTATION SECONDAIRE

JOUR 8

La majorité de la fermentation sera complétée. La densité devrait être de moins de 1.010, mais si ce n'est pas le cas, attendez quelques jours de plus avant de procéder aux étapes suivantes. IMPORTANT: Ce vin de fruits peut laisser des arômes résiduels dans les touries de plastique. Une tourie de verre est recommandée pour la fermentation secondaire, avant l'ajout du sachet de saveurs de fruits.

Date : _____ Densité : _____ (Cible < 1.010)

- Placez votre tourie de verre de 23L / 6 US gal. stérilisée plus basse que votre cuve de fermentation primaire pour permettre le soutirage.
- Siphonnez le vin dans la tourie de VERRE stérilisée en laissant le sédiment derrière. Voir les "Conseils de réussite", article #4. **Nous recommandons fortement de ne pas combler l'espace dans la tourie pour assurer un vin bien équilibré et pour assurer de laisser assez d'espace pour le sachet de saveurs de fruits à l'étape #4.**
- Fixez le bouchon à la bonde hydraulique. Placez la bonde (à demi remplie avec de l'eau ou une solution stérilisante) avec le bouchon dans l'ouverture, sur le dessus de la tourie.
- Laissez le vin à la température de la pièce (20-25°C / 68-77°F) pour 6 jours afin de compléter la fermentation.

ÉTAPE 3 DÉGAZAGE

JOUR 14

Toute la fermentation doit être complète. Ne pas exécuter les étapes suivantes si la fermentation n'est pas complète (la densité doit être moins de 1.000 et on ne doit pas voir de bulles). Attendez quelques jours de plus si nécessaire. Le gaz carbonique résiduel doit être retiré du vin avant la clarification afin que les clarifiants soient efficaces. Brasser ou agiter la tourie dégazera le vin.

Date : _____ Densité : _____ (Cible < 1.000)

- Siphonnez le vin dans une tourie de VERRE stérilisée, en laissant le sédiment derrière. **Nous recommandons fortement de ne pas combler la tourie afin d'assurer un vin équilibré et pour laisser assez d'espace pour l'ajout du sachet de saveurs de fruits à l'étape #4.**
- Saupoudrez le contenu du **sachet #3 (métabisulfite de potassium)** dans le vin et bien brasser.
- Brassez le vin pendant 1 minute en utilisant une cuillère stérilisée pour retirer le gaz carbonique indésirable. Vous pouvez aussi agiter la tourie pour dégazer le vin.
- Brassez le vin plusieurs fois (au moins 6 à 8) pour les 2 jours suivants. Souvenez-vous de remettre le bouchon et la bonde après chaque brassage.

ÉTAPE 4 STABILISATION ET CLARIFICATION

JOUR 16

À cette étape, le vin doit être complètement dégazé, sinon, les clarifiants ne seront pas efficaces.

Date : _____ Densité : _____ (Cible < 1.000)

- Ajoutez le contenu du **sachet #4 (sorbate de potassium)** à 125 ml d'eau tiède. Brassez pour dissoudre et bien mélanger le tout dans le vin.
- Afin d'assurer suffisamment d'espace pour l'ajout du sachet de saveurs de fruits dans la tourie de verre, siphonnez 1 litre / 4,25 tasses de vin dans un contenant stérilisé.
- Ajoutez le contenu du **sachet de saveurs de fruits** au vin et bien mélanger. Rincez le sac avec un peu de vin et retournez le contenu dans la tourie.
- Agitez le contenu du **sachet #5 (Clarifiant)**. Ouvrez l'emballage, ajoutez le contenu au vin et bien brasser.
- Placez la tourie contenant le vin sur une table de façon à ce qu'elle ne soit pas déplacée avant l'embouteillage.
- Remplacez le bouchon et la bonde (à demi remplie d'eau ou d'une solution stérilisante) ou un bouchon plein et laissez le vin sans agitation afin qu'il clarifie pendant jusqu'à 12 jours.

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE

JOUR 28

Le vin doit être clair et prêt à être embouteillé. Si le vin n'est pas encore clair, laissez-le reposer pendant quelques jours de plus. Il est recommandé de filtrer votre vin avant de l'embouteiller.

Date : _____ Densité : _____ (Cible 1.010 - 1.020)

- Siphonnez le vin dans une tourie stérilisée, en laissant le sédiment derrière.
- Filtrez le vin en utilisant des filtres de grosseur moyenne ayant été adéquatement préparés. Suivez les instructions de votre système de filtration.
- Siphonnez le vin clair dans des bouteilles stérilisées de 750 ml / 26 oz. pour bouchage de liège en laissant 2,5 cm - 3,5 cm / 1"-1½" d'espace entre le vin et la base du bouchon.
- Insérez les lièges stérilisés à l'aide d'une bouchonneuse à main. Voir les "Conseils de réussite", article #1.
- Attendez 24 à 48 heures avant de coucher les bouteilles bouchées. Ceci permettra aux bouchons de se dilater et diminuera les chances de couleuse.

Ce vin est très acceptable dès l'embouteillage et il est fortement recommandé de le servir froid ou sur glace.