



8 WEEK, 18 L WINE KIT INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Read all instructions before beginning. Be sure to record pertinent information such as specific gravity (S.G.) and dates.

STAGE 1 PRIMARY FERMENTATION

Sterilize your containers and equipment with a sterilizing solution before beginning. 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. **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 contents into your sterilized primary fermenter.
- Rinse bag with 2 to 3 litres (8-12 cups) of water and add this rinse water to the primary fermenter.
- Sprinkle contents of **Packet #2 (Bentonite)** into the primary fermenter and mix thoroughly.
- If your kit contains **oak chip package(s)** add into primary fermenter and mix thoroughly. **If your kit contains oak cubes do not add at this time.**
- Add sufficient water to bring contents of primary fermenter to 23 L/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, refer to "Hints for Success" Item #2.
- If your kit contains a **Grape Pack**, prepare it to be added to the primary fermenter by following these instructions:
 - Sterilize the **mesh bag** provided in the wine kit, using sulphite solutions or boiling water. Rinse bag thoroughly with water before use.
 - Carefully empty the contents of the **Grape Pack** into the sterilized mesh bag over top of the primary fermenter and secure the neck of the bag by tying it in a knot.
 - Add the **mesh bag of crushed grapes** to your must (grape juice) in the primary fermenter.
- Check hydrometer and record specific gravity (S.G.). NOTE: **when a crushed grape pack is used** the most accurate reading is obtained 6-12 hours after the batch is started.
- Sprinkle contents of **Yeast Pack** on to juice inside the primary fermenter (do not mix).
- Cover primary fermenter loosely with lid or use sealed lid with fermentation lock (1/2 filled with water and a sterilizing solution) and stopper.
- Leave primary fermenter in a warm spot (20-25°C/68-77°F) to ferment for 9 days. If temperature is lower than recommended, allow 2 or 3 extra days. See "Hints for Success" Item #2.
- If your kit has a **Grape Pack**, use a sterilized spoon to push the grape skin bag under the juice surface once a day for the next 9-10 days.

DAY 1

Date: MM / DD / YY
Initial S.G.: _____
Target 1.075-1.100

STAGE 2 SECONDARY FERMENTATION

Most of the fermentation will be complete. The specific gravity should be less than 1.020, but if not, wait a few more days before proceeding to the next steps.

- If your kit contains a **Grape Pack**, remove it from the wine at this time.
- Place your sterilized 23 L/6 US gal. carboy below the primary fermenter to allow for siphoning.
- Siphon wine into sterilized carboy leaving sediment behind. See "Hints for Success" Item #4. **We strongly recommend not topping up to ensure a properly balanced wine.**
- Attach stopper to fermentation lock. Place fermentation lock (1/2 filled with water and sterilizing solution) with stopper into opening at the top of the carboy.
- Leave wine at room temperature (20-25°C/68-77°F) for 14 days to complete the fermentation.

DAY 10

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
Target <1.020

STAGE 3 DEGASSING

All fermentation should be complete. Do not execute the next steps until fermentation is completed. The specific gravity should be less than 0.997 (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 will degas the wine.

- Siphon wine into a sterilized carboy, leaving sediment behind. **We strongly recommend not topping up to ensure a properly balanced wine.**
- Sprinkle the contents of **Packet #3 (Potassium Metabisulphite)** into the wine and mix thoroughly.
- Stir the wine for 1 minute using a sterilized spoon to remove the unwanted carbon dioxide gas.
- 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.

DAY 24

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
Target <0.997

STAGE 4 STABILIZING & CLARIFICATION

At this stage, the wine must be completely degassed or the fining agent will not be effective. If you are choosing to add sweetener or conditioner to your wine see "Hints for Success" Item #5. **Once wine is fully degassed close carboy with a solid bung to prevent oxidation.**

- To 125 mL/½ cup of warm water add the contents of **Packet #4 (Potassium Sorbate)**. Stir to dissolve. Add to wine and mix thoroughly.
- If your kit contains a Sweet Reserve Bag or if you want to sweeten your wine with conditioner, add contents to wine and mix thoroughly. See "Hints for Success" Item #5.
- If your kit contains **oak cubes**, add now.
- Add pouch marked **kieselsool**. If your kit contains 2 pouches of kieselsool, add one pouch now. Stir gently for 1 minute.
- Refit solid bung securely. Wait 24 hours.
- Add pouch marked **chitosan**. If your kit contains 2 pouches of chitosan, add both now. Stir gently for 1 minute.
- Re-fit solid bung securely. Wait 1 hour.
- If your kit contains a second kieselsool, add now. Stir gently for 1 minute.
- Position the carboy containing the wine on a table so that no further movement is required prior to bottling.
- Refit a solid stopper and leave the wine undisturbed to clear for up to 29 days.

DAY 26 & 27

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
Target <0.997

STAGE 5 BOTTLING

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. If aging your wine for longer than 6 months, add 1/4 tsp. of Potassium Metabisulphite dissolved in wine after filtering and prior to bottling.

- Siphon wine into a clean sterilized carboy, leaving any remaining sediment behind.
- Filter the wine using a medium pore size filter that has been properly prepared. Follow your filter instructions.
- Siphon the clear wine to sterilized 750 mL/26 oz. cork finish wine bottles allowing 2.5 cm-3.5 cm/1"-1½" 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 will sustain the quality seen at bottling if stored in a consistently cool dark place, with the bottles oriented on their sides.

DAY 56

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

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

PASSPORT SERIES™ GENERAL INSTRUCTIONS

It is imperative that you follow the instructions in the correct sequence. Failure to do so will result in unsuccessful wine. **For some wine styles, you may be supplied multiple packages of the same ingredient (e.g. yeast, bentonite, oak, fining agent).**

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 & grape juice concentrates
- **Yeast Pack**
 - May contain **oak chips, and/or oak cubes, Sweet Reserve, Grape Pack** (use all items that are included)
- **Packet #2 Bentonite** – helps yeast activity and removes proteins
- **Packet #3 Potassium Metabisulphate** – used to prevent oxidation and improve shelf life
- **Packet #4 Potassium Sorbate** – used as an anti-microbial agent to prevent re-fermentation
- **Fining Agents** – Remove proteins, resulting in a clear stable wine
 - Kieselsool, Chitosan

EQUIPMENT REQUIRED



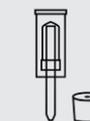
Primary Fermenter:
A food grade plastic container calibrated to 23 L/6 US gal. Minimum 30 L recommended.



Carboy:
A glass or plastic carboy to hold 23 L/6 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. Autosiphon recommended.



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.



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



Stirring tool



Wine Bottles & Corks:
30 x 750 mL/26 oz. bottles
30 corks



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

HINTS FOR SUCCESS

1. CLEAN & STERILIZE ALL EQUIPMENT AND BOTTLES:
Clean prior to sterilizing. Failure to properly sterilize all equipment and bottles may result in an unsuccessful wine. To sterilize equipment, dissolve 50 g/1.76 oz. of potassium metabisulphate in 4 L/1 US gal. of water, retaining extra 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 in the temperature ranges specified in the instructions. Temperatures above 30°C/86°F will inactivate the yeast, while temperatures below 18°C/64°F will prolong the time required to make your 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 brewbelt. 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 (S.G.) 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 #4). 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.

5. POTASSIUM SORBATE & SWEETENING YOUR WINE:
Vineco 8 week kits have been developed to produce dry wines, unless stated otherwise. If you want to create a sweeter wine, wine conditioner or sweetener may be added during Stage #4. **If choosing to use a sweetener or conditioner it is imperative that you use Packet #4 (Potassium Sorbate) to ensure a successful wine.** If you are creating a dry wine, you may choose to omit Packet #4 if you would like to limit the level of preservatives present in your wine.

PASSPORT SERIES^{MC} INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

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

Pour certains types de vin, vous pourriez retrouver plus d'un sachet d'un même ingrédient (ex.: levure, bentonite, chène, clarifiant).

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

Votre trousse de vinification contient:

- **Base de vin** – grand sac de jus de raisin & de concentrés de jus de raisin non identifié
- **Sachet de levure**
- Peut contenir des **copeaux et/ou des cubes de chène, un Sachet de réserve, un sachet de peaux de raisins** (utilisez tous les items inclus)
- **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
- **Agents clarifiants** – retirent les protéines, donnant ainsi un vin clair et stable
-Kieselsol, Chitosane

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



Cuve de fermentation primaire:

Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 23 L (6 gal US). Minimum de 30 L suggéré.



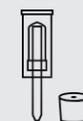
Tourie:

Une tourie de verre ou de plastique pour contenir 23 L (6 gal US) et pouvant recevoir un bouchon et une bonde.



Tube de soutirage et tubulure:

Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec un tube de soutirage rigide. Auto-siphon recommandé.



Bonde hydraulique et bouchon:

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



Hydromètre:

Sert à vérifier la gravité spécifique de votre vin à différentes étapes du procédé de fermentation.



Cuillère de brassage



Bouteilles de vin & lièges

30 bouteilles de 750 ml / 26 oz
30 lièges



Bouchon plein:

Convient à la tourie. Prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer dans le vin. À utiliser lorsque le vin est complètement dégazé.

CONSEILS DE RÉUSSITE

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

Nettoyez avant la stérilisation. Sans stérilisation de l'équipement et des bouteilles, vous pourriez ne pas réussir votre vin. Pour stériliser, faites dissoudre 50 g / 1,76 oz de métabisulfite de potassium dans 4 l / 1 gal US d'eau (conserver pour utilisation future). Assurez-vous de bien rincer toute trace de stérilisation dans les bouteilles et l'équipement avant de procéder. Les lièges peuvent être stérilisés en les trempant 5 à 10 minutes dans la solution stérilisante.

2. TEMPÉRATURES DE FERMENTATION:

Votre trousse de vinification a été conçue pour fermenter dans les échelles de température spécifiées. Une température au-dessus de 30° C / 86° F rendra la levure inactive 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 bien surveiller la température de votre vin.

3. UTILISATION DE L'HYDROMÈTRE:

Un hydromètre à vin permet de lire la gravité spécifique relative. Lors de la fermentation, la gravité spécifique (G.S.) décroît alors que le sucre est converti en alcool et en gaz carbonique. Nous avons inclus des lectures cibles 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 gravité spécifique.

4. SÉDIMENTATION EN TOURIE:

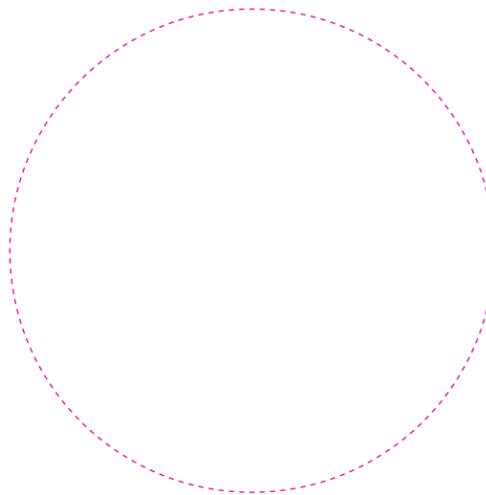
Lors du transfert ou du soutirage du vin, évitez les éclaboussures afin de minimiser la quantité d'oxygène incorporée dans le vin. Une attention particulière est de mise afin de ne pas mélanger le sédiment avec le vin clarifié à l'étape de l'embouteillage (Étape #4). Si cela se produit, il faudra laisser le sédiment se déposer à nouveau pendant quelques jours avant de procéder. L'utilisation d'un tube de soutirage en plastique rigide et d'une pince conjointement avec le tube flexible est très utile.

5. SORBATE DE POTASSIUM & L'ÉDULCORATION DE VOTRE VIN:

Les trousse de vinification prêtes en 8 semaines de Vineco sont développées pour produire des vins secs, à moins d'avis contraire. Si vous désirez créer un vin plus doux, un conditionneur à vin ou un édulcorant peuvent être utilisés à l'étape #4. **Si vous choisissez d'utiliser un édulcorant, il est impératif que vous utilisiez le sachet #4 (sorbate de potassium) afin d'assurer un vin réussi.** Si vous créez un vin sec, vous pouvez choisir d'omettre le sachet #4 si vous désirez limiter le niveau d'agents de conservation présents dans votre vin.



PASSPORT
S E R I E STM



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

INSTRUCTIONS TROUSSE DE VINIFICATION 18 L 8 SEMAINES

IMPORTANT: Lisez les instructions avant de débiter. Assurez-vous de noter les informations pertinentes telles les gravités spécifiques (G.S.) et les dates.

ÉTAPE 1 FERMENTATION PRIMAIRE

JOUR 1

Date: MM / JJ / AA

G.S. initiale: _____

Cible 1,075-1,100

Stérilisez vos contenants et votre équipement avec une solution stérilisante avant de commencer. Voir les "Conseils de réussite", article #1. La majorité des approvisionnements en eau des villes sont chlorés, ce qui peut interférer avec la levure et générer une fermentation incomplète. Il est fortement recommandé de prélever l'eau du robinet le jour précédant son utilisation et de la laisser reposer toute la nuit à la température ambiante afin de permettre au chlore de se dissiper. **Note: La lecture initiale de la Gravité Spécifique devrait se faire juste avant d'ajouter la levure. Pour de l'assistance au sujet de la lecture d'un hydromètre, consultez les "Conseils de réussite", article #3.**

- Retirez le bouchon de votre **Base de vin** (grand sac de concentré de jus de raisin non étiqueté) et versez-en le contenu dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée.
- Rincez le sac avec 2-3 litres (8-12 tasses) d'eau et ajoutez le contenu à la cuve de fermentation primaire.
- Saupoudrez le contenu du **sachet #2 (Bentonite)** dans la cuve de fermentation primaire et bien mélanger.
- Si votre trousse contient un ou des **sachets de copeaux de chène**, ajoutez-le(s) dans votre cuve de fermentation primaire et mélangez bien. **Si votre trousse contient des cubes de chène, ne les ajoutez pas maintenant.**
- Ajoutez suffisamment d'eau pour amener le niveau du contenu de la cuve de fermentation primaire à **23 L / 6 gal US** et brassez bien. La température résultante devrait être entre 20-25°C / 68-77°F. Si la température n'est pas comprise dans cette plage, **consultez les "Conseils de réussite", article #2.**
- Si votre trousse contient un **Sachet de raisins**, préparez-le pour l'ajouter à la cuve de fermentation primaire en suivant ces instructions:
 - Stérilisez le **sac-filet** fourni dans la trousse en utilisant une solution à base de sulfites ou de l'eau bouillie. Rincez soigneusement le sac avec de l'eau avant de l'utiliser.
 - Tout en travaillant au-dessus de la cuve, videz soigneusement le contenu du **Sachet de raisins** dans le sac-filet stérilisé et attachez le collet du sac à l'aide d'un noeud.
 - Ajoutez le **sac-filet contenant les raisins pressés** à votre moût (jus de raisin) dans la cuve de fermentation primaire.
- Vérifiez la lecture de l'hydromètre et inscrivez la gravité spécifique. NOTE : **lorsqu'un sachet de raisins pressés est utilisé**, la lecture la plus précise est obtenue 6-12 heures après le démarrage de la cuvée.
- 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 et 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 9 jours. Si la température est plus basse que celle recommandée, attendez 2 ou 3 jours de plus. **Voir les "Conseils de réussite", article #2.**
- Si votre trousse contient un **Sachet de raisins**, utilisez une cuillère stérilisée afin de pousser le sac contenant les peaux de raisins sous la surface du jus une fois par jour pendant les 9-10 prochains jours.

ÉTAPE 2 FERMENTATION SECONDAIRE

JOUR 10

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____

Cible <1,020

La majorité de la fermentation sera complétée. La gravité spécifique (densité) devrait être de moins de 1,020, mais si ce n'est pas le cas, attendez quelques jours de plus avant de procéder aux étapes suivantes.

- Si votre trousse contient un **Sachet de raisins**, retirez-le du vin maintenant.
- Placez votre tourie stérilisée de 23 L / 6 gal US au-dessous de votre cuve de fermentation primaire pour permettre le soutirage.
- Siphonnez le vin dans la tourie stérilisée en laissant le sédiment derrière. **Voir les "Conseils de réussite", article #4. Nous recommandons fortement de ne pas combler l'espace vide afin d'obtenir un vin bien équilibré.**
- Fixez le bouchon à la bonde hydraulique. Placez la bonde (à demi remplie avec de l'eau et 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) pendant 14 jours afin de compléter la fermentation.

ÉTAPE 3 DÉGAZAGE

JOUR 24

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____

Cible <0,997

Toute la fermentation devrait être complétée. Ne pas exécuter les étapes suivantes si la fermentation n'est pas complète. La gravité spécifique doit être à moins de 0,997 (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 finale afin que les clarifiants soient efficaces. Brasser le vin dans la tourie contribuera à le dégazer.

- Siphonnez le vin dans une tourie stérilisée, en laissant le sédiment derrière. **Nous recommandons fortement de ne pas combler la tourie afin d'obtenir un vin équilibré.**
- 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 non désiré.
- Brassez le vin plusieurs fois (au moins 6 à 8) pendant les 2 jours suivants. Souvenez-vous de remettre le bouchon et la bonde après chaque brassage.

ÉTAPE 4 STABILISATION ET CLARIFICATION

JOUR 26 et 27

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____

Cible <0,997

A cette étape, le vin doit être complètement dégazé, sinon, les clarifiants ne seront pas efficaces. Si vous choisissez d'ajouter un édulcorant ou un conditionneur à votre vin, **consultez les "Conseils de réussite", article #5. Dès que le vin est complètement dégazé, fermez la tourie à l'aide d'un bouchon solide afin de prévenir l'oxydation.**

- Ajoutez le contenu du **sachet #4 (sorbate de potassium)** à 125 ml / ½ tasse d'eau tiède. Brassez pour dissoudre et bien mélanger le tout dans le vin.
- Si votre trousse contient un **Sachet de réserve** ou si vous désirez adoucir votre vin à l'aide d'un conditionneur, ajoutez-en le contenu au vin et bien mélanger. **Voir les "Conseils de réussite", article #5.**
- Si votre trousse contient des **cubes de chène**, ajoutez-les maintenant.
- Agitez le contenu du sachet identifié **kieselsol**. Si votre trousse contient deux sachets de kieselsol, ajoutez un sachet maintenant. Brassez délicatement pendant 1 minute.
- Réinsérez soigneusement le bouchon. Attendez 24 heures.
- Ajoutez le contenu du sachet identifié **chitosane**. Si votre trousse contient 2 sachets de chitosane, ajoutez les 2 maintenant. Brassez délicatement pendant 1 minute.
- Réinsérez soigneusement le bouchon. Attendez 1 heure.
- Si votre trousse contient un second sachet de kieselsol, ajoutez-le maintenant. Brassez délicatement pendant 1 minute.
- Placez la tourie contenant le vin sur une table de façon à ce qu'elle ne soit plus déplacée avant l'embouteillage.
- Remplacez un bouchon solide et laissez le vin sans agitation afin qu'il clarifie pendant une période allant jusqu'à 29 jours.

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE

JOUR 56

Date: MM / JJ / AA

G.S.: _____

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. Si vous considérez laisser vieillir votre vin pendant plus de 6 mois, ajoutez 1/4 c. à thé de métabisulfite de potassium à dissoudre au vin après la filtration et avant l'embouteillage.

- 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 au fini 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 boucheuse manuelle. **Voir les "Conseils de réussite", article #1.**
- Attendez 24-48 heures avant de coucher les bouteilles bouchées. Ceci permettra aux bouchons de se dilater et diminuera les risques de bouteilles non étanches.
- Ce vin est très acceptable dès l'embouteillage et conservera la qualité observée à l'embouteillage s'il est entreposé dans un endroit frais et sombre, en couchant les bouteilles sur le côté.



Vineco International Products
27 Scott Street West
St. Catharines, ON L2R 1E1

www.vinecowa.com