

Welcome to winemaking the simple and easy way. You can produce top quality wines in just five short weeks with little cost and effort by following our simple step by step instructions. We will guide you through the process of kit winemaking, even if this is your first batch. If you have made your own wine before, you will find 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 Dried Grape Skins (only insome red wine kits), and a Straining Bag (only insome 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.

Additives (included in kit):

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

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)

STEP 1 Primary Fermentation

(Specific Gravity 1.080-1.100)

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. Stir vigorously

NOTE: Some wine kits may contain:

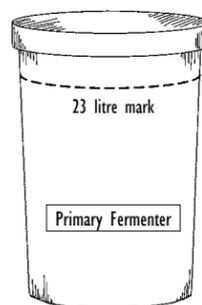
Oak powder and/or chips – If your wine kit does, open it and add it now. Stir vigorously.

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.

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. Sprinkle yeast over the surface of the juice. Do not stir.
9. 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.
10. 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.

STEP 2 Stabilizing & Clearing (approx. Day 14)

(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. If your ferment contained GenuWine Winery Dried Grapeskins, carefully remove the Straining Bag. Squeeze the remaining liquid back into the fermenter, and discard the bag.
3. 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.
4. **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.**
5. Add Package #2A Sulphite to the wine and stir vigorously.
6. Add Package #2B Potassium Sorbate (if your kit contains 2 packages add both) to the wine and stir vigorously.
7. If your kit contains a finishing blend or Süss Reserve, please refer to label instructions and add now.
8. 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.**
9. Top up the Carboy with water (or a similar style wine if available) to within 2 inches of the Airlock. Attach Bung and Airlock.
10. Let wine stand until day 35 in an elevated cool area (below 20°C/68°F).



OPTIONAL: After approximately 10 days, 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 (approx. Day 35)

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. If aging in bottle past 6 months, we suggest adding an extra ¼ teaspoon of sulphite to the wine to prevent premature oxidation.
4. Siphon the wine into Wine Bottles.
5. Insert Corks using a proper Corking Machine.
6. Keep the Wine Bottles upright for 1 day. Then age the Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
7. Keep your wine in a temperature-controlled environment (less than 16°C/60°F) out of direct light, for 3-4 months prior to consuming.

Enjoy!

Please use good judgement in the consumption of alcohol.
Do not drink and drive. @2016_80032037

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





INTERNATIONAL

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 déshydratées de vinerie GenuWine (certains vins rouges seulement) et sac-filet (certains vins rouges seulement). *Remarque : Il est possible que votre trousse contienne aussi certains des produits suivants : chène (facultatif), fruits déshydratés, fleurs de sureau, un mélange de finition ou Süss Reserve.*

Additifs (livrés dans la trousse) :

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

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) :

ÉTAPE

1

Fermentation principale

(Densité : entre 1,080 et 1,100)

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). Agitez vigoureusement.

REMARQUE : Certaines trusses contiennent certains des additifs suivants :

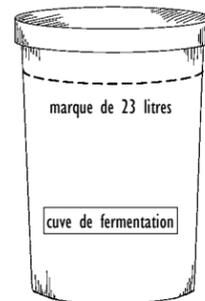
Poudre ou copeaux de chène : S'il y en a dans la trousse, ajoutez-les maintenant et agitez vigoureusement.

Sachet d'infusion de chène ou de fleurs de sureau (ressemble à un sachet de thé) : S'il y en a 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.

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 et notez-la.
8. Saupoudrez la levure uniformément sur le moût dans la cuve. Ne remuez pas le moût.
9. 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.
10. 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.

ÉTAPE

2

Stabilisation et clarification

(vers le jour 14)

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. Si vous avez laissé macérer les peaux de raisin foulées 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 de 23 l (6 gal. US) en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer la lie. Jetez la lie.
4. 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.
5. Ajoutez le sachet 2A (Sulfite) dans le vin. Agitez vigoureusement.
6. Ajoutez le sachet 2B (Sorbate de potassium) dans le vin. Si la trousse en contient deux, ajoutez-les tous les deux. Agitez vigoureusement.
7. Si la trousse contient un mélange de finition ou Süss Reserve, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur le sachet.
8. Ajoutez le contenu du sachet D1 (Kieselso) 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.
9. 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.
10. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (moins de 20 °C [68 °F]) jusqu'au jour 35.

FACULTATIF : Après une dizaine de jours, vous pouvez, si vous le désirez, faire un second soutirage. Vous n'avez qu'à soutirer le vin dans une autre tourie propre et aseptisée, compléter le niveau au besoin et jeter la lie.



ÉTAPE

3

Embouteillage et bouchage

(vers le jour 35)

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. Si vous prévoyez laisser vieillir votre vin plus de six mois, nous vous conseillons d'ajouter une quantité additionnelle de 1/4 c. à thé (1,2 ml) de sulfite, à la cuve pour prévenir l'oxydation prématurée du vin.
4. Soutirez le vin dans les bouteilles.
5. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
6. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
7. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (moins de 16 °C [60 °F]) pendant une période de trois à quatre 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.

©2016_80032037

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 : rjsinfo@cbrands.com www.rjscraftwinemaking.com

