

Welcome to Winemaking the simple and easy way. You can produce top quality wines in just four 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.

Please read the instructions carefully before you begin.

### Important:

#### Please Read All Instructions Carefully Before Proceeding

Before you begin, the importance of sanitation in the winemaking process can not be stressed enough. Everything that touches your wine (all equipment) must be 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 tell you when to proceed to the next step. If you have any questions beyond these instructions please contact your local winemaking supply store or call our help line.

### Now, let's begin!

#### Required Equipment

**Primary Fermenter:** Food-grade plastic container (27-46 litre) with cover. Fermenter should be well-marked at the 23 litre (5 imp gal/6 US gal) level. To do this, fill Carboy with water, pour into Fermenter, mark water level on outside of Fermenter.

**Carboy – 23 litre (5 imp gal/6 US gal):** Either glass (recommended) or food-grade plastic.

**Airlock & Rubber Bung:** One-way valve to seal Carboy at neck. Airlock must be half-filled with water 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**

#### Suggested Equipment

**Measuring Cup:** 2 cup/500 ml.

**Floating Thermometer:** Tracks fermentation temperature.

**Wine Thief:** To remove wine samples from primary or carboy.

**30 Wine Bottles:** 750 ml.

**30 Wine Bottle Closures:** Synthetic or high grade corks are recommended to maintain the integrity of the wine.

**Corker:** Used with corks only. This can be rented from a retailer.

**Bottle-filling Wand**

#### Additives (included in kit)

**Package 1:** Bentonite

**Package 2A:** Sulphite

**Package 2B:** Potassium Sorbate (may contain 2 packages)

**Package D1:** Kieselsol

**Package D2:** Chitosan

#### Also in Kit:

RJ Spagnols wine yeast

Oak Chips (optional)

**NOTE:** Your kit may include any of the following: oak infusion bag, oak powder, sweetening blend, finishing blend, dehydrated fruit or Süss Reserve. Do not use or substitute additive packages from other wine kits!

**Brand:** \_\_\_\_\_

**Wine Style:** \_\_\_\_\_

**Product Date Code:** (on box label) \_\_\_\_\_

### Primary Fermentation (Specific Gravity 1.074-1.090)

**DAY 1** Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

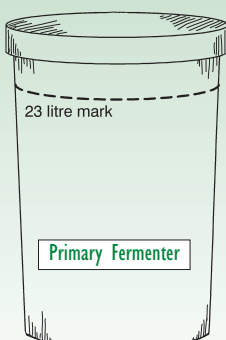
- Clean and sanitize **Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon**. Make sure everything is well-rinsed before you begin.
- Add 4 litres of **warm water** to the **Primary Fermenter**. Stirring constantly, slowly add **Pkg. #1 Bentonite** to water until dispersed.
- Empty contents of **juice/Concentrate Bag** into mixture in **Primary Fermenter**.
- Rinse **Bag** with **hot water** and add to **Primary Fermenter**.
- Add **cool water** to **Primary Fermenter** up to the 23 litre (5 imp gal/6 US gal) mark. Check to make sure the water temperature in **Primary Fermenter** is between **20-25°C/70-80°F**. Stir vigorously.

**NOTE:** Some wine kits may contain Oak powder/chips.

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

**Dehydrated fruit** – If your wine kit does, rehydrate in hot water and add mixture to primary fermenter. Stir vigorously.

**Oak chip infusion bag (resembling a tea bag)** – If your wine kit does, soak it submersed in 1 cup of hot water for 10 min. Do not open infusion bag. Add water and infusion bag to primary fermenter.



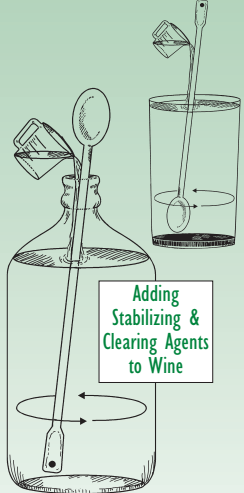
- Using the wine thief, fill the **test cylinder**. Record specific gravity (S.G.). For a table wine it should be **1.074-1.090** (depending on the wine kit).
- Sprinkle **yeast** over the surface of the juice. Do not stir.
- Place cover (or lid with **Airlock and Rubber Bung**) onto **Primary Fermenter**. If Airlock and bung are used fill the Airlock half-full of water or mild sulphite solution.
- Place **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.

### Stabilizing & Clearing (Specific Gravity 0.998 or lower)

**DAY 14 (approx.)** Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

- Clean and sanitize **Siphon Assembly, Primary bucket or 23L (6 US Gal) carboy** and **Long Handled Spoon**. Make sure everything is well rinsed before you begin.
- Siphon the wine into the sterilized primary bucket or 23L (6 US gal.) carboy**. Do not disturb the sediment (called "lees" in winemaking terms) during this racking. Discard sediment in primary fermenter.
- Add **Pkg. #2A Sulphite** to the wine and stir vigorously.
- Add **Pkg. #2B Potassium Sorbate** (if your kit contains 2 packages add both) to the wine and stir vigorously.
- If your wine kit includes finishing blend or sweetening blend, please refer to label instructions and add now.
- Important: Degas wine vigorously for 5 minutes by stirring with the handle of a spoon or with a drill mounted stirring device. INSUFFICIENT STIRRING WILL PREVENT THE WINE FROM CLEARING ADEQUATELY.**
- Add Packet D1 (Kieselsol) to wine and stir for 1 minute. **Then** add D2 (Chitosan) and stir well. **Important: Do not reverse the order of Kieselsol and Chitosan.** Degas wine for 5 minutes by stirring vigorously.
- If in primary bucket, rack back into carboy. Attach bung and airlock.
- Top up **carboy** to within 2 inches of the bottom of the airlock with water. Attach bung and airlock.
- Let wine stand until **day 28** in an elevated cool area (15-19°C/59-66°F).



### Bottling & Corking

**DAY 28 (approx.)** Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

**NOTE:** Only crystal clear wine is suitable for bottling. If wine is cloudy, wait an additional few days for wine to clear. At this point you may wish to filter (polish) your wine prior to bottling.

- Clean and sanitize the **Primary Fermenter, Siphon Assembly and Wine Bottles**. Make sure everything is well-rinsed before you begin.
- Siphon the wine into **Primary Fermenter**. (Filtering optional)
- Siphon the wine into **Wine Bottles**, leaving an inch from estimated bottom of inserted **Cork**.
- Insert **Corks** using proper corking machine.
- Keep Wine Bottles upright for 1 day. Then age Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
- 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!

### 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 fax us toll-free at  
**1-888-557-7557**  
[www.rjspagnols.com](http://www.rjspagnols.com)  
[info@rjspagnols.com](mailto:info@rjspagnols.com)

#### Restricted Quantities

Our yearly release offers you, the discriminating winemaker, 4 of the finest wine kits available in the marketplace today. Be sure to ask your retailer about the RJ Spagnols RQ Series, available on a preorder basis only.

**Please use good judgement in the consumption of alcohol. Do not drink and drive.**

©2006RJS  
 26271 INST SHT FOUR WEEK KIT



Bottle the experience™

**B**ienvenue à la façon simple et facile de faire du vin! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pourrez fabriquer un vin d'excellente qualité en seulement quatre semaines, à peu de frais et sans peine. Nous vous guiderons pas à pas dans le processus de la vinification, même si vous en êtes à votre première expérience.

Si vous avez déjà fait du vin à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard.

**Avant de commencer, veuillez lire toutes les instructions minutieusement.**

### Important

**Veuillez lire toutes les instructions minutieusement, avant de commencer.**

**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 abondamment. Cela est absolument indispensable. Suivez les instructions à la lettre, en prenant soin de mesurer la densité. C'est la densité qui indique quand le moment est venu de passer à l'étape suivante. Si vous avez des questions après avoir lu le dépliant en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de produits de vinification ou à appeler notre ligne d'assistance.

### Maintenant, allons-y!

#### Matériel nécessaire

**Cuve de fermentation primaire :** Récipient (**27 ou 46 litres**) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle. Il doit être marqué au niveau de **23 litres** (5 gal. imp./6 gal. US). S'il ne l'est pas, remplissez la tourie d'eau et transvidez-la dans la cuve. Avec un crayon à encre indélébile, faites une marque sur l'extérieur de la cuve.

**Tourie – 23 litres (5 gal. imp./6 gal. US) :** En verre, de préférence, 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 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 po (70 cm) de long.

**Sachet de nettoyant**

**Sachet de sulfite**

#### 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.

**Bouteilles :** 30 bouteilles de 750 ml

**Bouchons :** 30 bouchons de liège ou de matière synthétique de haute qualité pour protéger l'intégrité du vin.

**Bouchonneuse :** Pour bouchons de liège. Offerte en location chez les détaillants.

**Remplisseur de bouteilles**

#### Additifs (fournis dans la trousse)

**Sachet 1 :** Bentonite

**Sachet 2A :** Sulfite

**Sachet 2B :** Sorbate de potassium (peut contenir 2 sachets)

**Sachet D1 :** Kieselsol

**Sachet D2 :** Chitosan

**Plus :**

Sachet de levure RJ Spagnols

Copeaux de chêne (facultatif)

**REMARQUE :** Il est possible que votre trousse contienne certains des additifs suivants : sachet d'infusion de chêne, poudre de chêne, mélange édulcorant, mélange de finition, fruit déshydraté ou Süss Reserve. N'utilisez pas les additifs fournis avec d'autres trousse à vin!

**Marque** \_\_\_\_\_

**Style de vin** \_\_\_\_\_

**Code de date du produit** (sur l'étiquette de la boîte) \_\_\_\_\_

#### Fermentation principale (Densité : 1,074 à 1,090)

**JOUR 1** Date \_\_\_\_\_ Densité \_\_\_\_\_

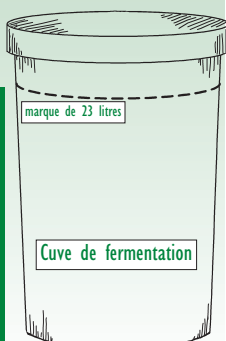
1. Lavez et stérilisez la **cuve de fermentation**, le **couvercle**, l'**échantillonneur**, l'**éprouvette** et la **cuillère**. Prenez soin de rincer tous ces articles abondamment avant de les utiliser.
2. Ajoutez 4 litres d'eau tiède dans la **cuve de fermentation**. Tout en brassant, ajoutez graduellement le contenu du **sachet 1 – Bentonite** à l'eau et dispersez-le bien.
3. Videz le contenu du **sac de jus ou de concentré** dans la **cuve de fermentation**.
4. Rincez le **sac** avec de l'eau chaude et videz-le dans la cuve.
5. Ajoutez de l'eau fraîche dans la **cuve de fermentation** jusqu'à la marque de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. US). Vérifiez que la température du liquide dans la **cuve** se situe entre **20 et 25 °C (70 et 80 °F)**. Agitez vigoureusement.

**REMARQUE :** Certaines trousse contiennent l'un des additifs suivants :

**Poudre ou copeaux de chêne :** S'il y en a dans la vôtre, ajoutez-le maintenant et agitez vigoureusement.

**Fruit déshydraté :** S'il y en a dans la vôtre, réhydratez les fruits dans l'eau chaude et versez dans la cuve de fermentation; agitez vigoureusement.

**Sachet d'infusion de chêne (ressemble à un sachet de thé) :** S'il y en a dans la vôtre, faites infuser le sachet – sans l'ouvrir! – dans 1 tasse (250 ml) d'eau chaude pendant 10 minutes, puis versez le tout dans la cuve de fermentation.



6. Avec l'échantillonneur, remplissez l'**éprouvette**. Mesurez la densité et prenez-la en note. Elle devrait se situer entre **1,074 et 1,090**, selon la variété de vin.
7. Saupoudrez le contenu du sachet de **levure** sur le moût, sans mélanger.
8. 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 ou d'une solution douce de sulfite.)
9. Conservez la **cuve de fermentation** 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 sans tarder.

#### Stabilisation et clarification (densité de 0,998 ou moins)

**JOUR 14 (approx.)** Date \_\_\_\_\_ Densité \_\_\_\_\_

1. Lavez et stérilisez le **tube et la tige de soutirage**, la **cuve de fermentation** ou la **tourie de 23 litres** (6 gallons US) et la **cuillère à manche long**. Prenez soin de rincer ces articles abondamment avant d'aller plus loin.
2. **Soutirez le vin dans la cuve de fermentation ou la tourie de 23 litres** (5 gal. imp./6 gallons US) stérilisée en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer les dépôts (qu'on appelle « lie »). Jetez la lie.
3. Ajoutez le contenu du **sachet 2A – Sulfite**. Agitez vigoureusement.
4. Ajoutez le contenu du **sachet 2B – Sorbate de potassium** (ou les deux si votre trousse en contient deux). Agitez vigoureusement.
5. Si votre trousse renferme un mélange de finition ou édulcorant, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur l'emballage.
6. **Important : Agitez vigoureusement le vin pendant 5 minutes pour le dégazer, 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.**
7. Ajoutez le contenu du sachet D1 – Kieselsol et agitez pendant 1 minute. Ajoutez ensuite le contenu du sachet D2 – Chitosan et agitez bien. **Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le Chitosan.** Dégazez le vin en l'agitant vigoureusement pendant 5 minutes.
8. Si le vin se trouve dans la cuve de fermentation, soutirez-le dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
9. Ajoutez de l'eau pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
10. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (entre 15 et 19 °C [59 à 66 °F]) jusqu'au **jour 28**.



#### Embouteillage et bouchage

**JOUR 28** 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 le filtrer avant de l'embouteiller.

1. Lavez et stérilisez la **cuve de fermentation**, le **tube et la tige de soutirage**, et les **bouteilles**. Rincez tous ces articles parfaitement avant de les utiliser.
2. Soutirez le vin dans la **cuve de fermentation** (la filtration est facultative).
3. Soutirez le vin dans les **bouteilles** de manière qu'il restera environ 1 pouce (2,5 cm) au-dessous du **bouchon** de liège après qu'il aura été inséré.
4. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
5. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
6. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (**moins de 16 °C [60 °F]**), pendant 2 à 3 mois avant de le consommer.

**Santé!**

#### QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

**Veuillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la fabrication de vin maison ou composez notre numéro sans frais**

**1-877-444-4427**

Télécopieur :

**1-450-441-3503**

**www.rjspagnols.com**

**info@rjspagnols.com**

**Réserves limitées**

Chaque année, RJ Spagnols offre aux vinificateurs avertis, comme vous, quatre des meilleures trousse à vin qui existent sur le marché à ce moment. Ne manquez pas de vous renseigner auprès de votre détaillant sur nos produits exceptionnels Réserves limitées, disponibles sur réservation seulement.

**Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool.**

**L'alcool et le volant ne font pas bon ménage.**

©2006RJS

26271 INST SHT FOUR WEEK KIT



Embouteillez l'expérience<sup>MC</sup>