

# CW 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](http://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 lid.
- 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)

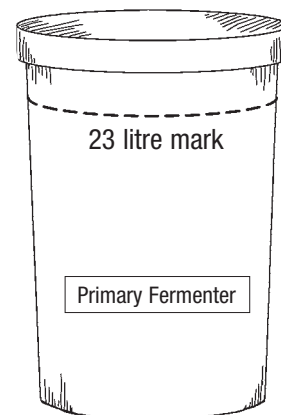
## STEP 1 Primary Fermentation

(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, Long Handled Spoon, Airlock & Rubber Bung.
3. Empty contents of Juice Bag into the Primary Fermenter (NOTE: Do not add water).
4. Gently stir the must. While stirring, slowly sprinkle bentonite package.
5. Using the Wine Thief, fill the Test Cylinder. Record the specific gravity (S.G.).
6. Sprinkle Yeast on the surface. Do not stir. If your kit contains 2 yeast packages, add both.
7. Place loose fitting lid or lid with Airlock & Rubber Bung (must be half-filled with water) onto Primary Fermenter.
8. Place the primary fermenter in a warm (18-22°C/65-72°F) raised area about 0.92 -1.20m / 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 wine should show signs of fermentation (bubbling or foaming). If this does not happen, remove lid, stir well with sanitized equipment and replace lid. Measure S.G. with sanitized equipment and record S.G. If there is still no activity after 24 hours and the SG has not moved, call your retailer or contact us at [rjsinfo@arterracanada.com](mailto:rjsinfo@arterracanada.com) or 1-800-663-0954 for assistance.



## STEP 2 Stabilizing & Clearing

(DAY 10-14)

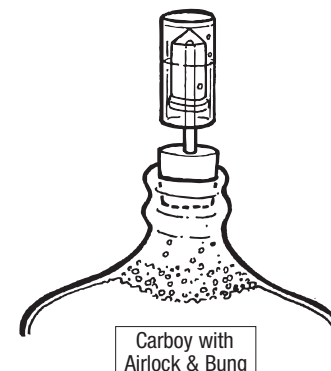
(Specific Gravity 1.000-1.010)

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 1cup 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.
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 Airlock & Rubber Bung
10. Let wine stand until Day 42 in an elevated, cool area (15-19°C/59-66°F).

**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).

**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.

**Important:** Make sure that all filtering equipment is properly cleaned and sanitized.

1. Clean and sanitize Primary Fermenter/Carboy, Siphon Assembly, and Wine Bottles. Make sure that everything is well rinsed before you begin.
2. Siphon (rack) the wine into the sanitized Primary Fermenter or Carboy, being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Carboy. Discard the sediment. (Filtering optional)
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 drink responsibly.

2022.80032400.4

### QUESTIONS OR COMMENTS?

Please contact your local retailer or call our toll-free help line 1-800-663-0954 (Canada & USA). You can also check our website at [www.rjscraftwinemaking.com/winemaking/how-to-craft-wine/troubleshooting](http://www.rjscraftwinemaking.com/winemaking/how-to-craft-wine/troubleshooting) or email us at [rjsinfo@arterracanada.com](mailto:rjsinfo@arterracanada.com).

 craft  
winemaking

# CRA 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

- Fermenteur principal : contenant en plastique de qualité alimentaire (27 à 46 L) 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 nettoyage
- 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) :

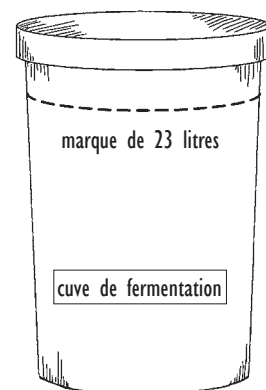
## ÉTAPE 1 Fermentation principale

(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 aseptisez le fermenteur principal ou la tourie, le tube et la tige de siphonnage et les bouteilles de vin. Assurez-vous que tout est bien rincé avant de commencer.
3. Videz le contenu du sac de jus dans le fermenteur principal (REMARQUE : Ne pas ajouter 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. À l'aide de la pipette à vin, remplissez l'éprouvette. Notez la densité.
6. Saupoudrez le contenu du sachet de levure sur le moût, sans mélanger.
7. Posez le couvercle non étanche ou le couvercle avec bonde hydraulique et le bouchon en caoutchouc (qui doit être à moitié rempli d'eau) sur le fermenteur principal.
8. Placez le fermenteur principal dans un endroit chaud (18 à 22 °C/65 à 72 °F) et surélevé d'environ 0,92 à 1,20 m (3 à 4 pi) de haut, à l'abri des vibrations.
9. 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 vin devrait montrer des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux premiers jours; si ce n'est pas le cas, retirez le couvercle, remuez bien le vin avec du matériel aseptisé et remplacez le couvercle. Mesurez la densité avec de l'équipement aseptisé et prenez-la en note. Si votre vin ne démontre aucun signe d'activité et si la densité n'a pas descendu après 24 h, communiquez avec votre détaillant ou encore contactez-nous à [rjsinfo@arterracanada.com](mailto:rjsinfo@arterracanada.com) ou au 1-800-663-0954.



## ÉTAPE 2 Stabilisation et clarification (JOUR 10-14)

(Densité de 1,000 à 1,010)

Date \_\_\_\_\_ Densité \_\_\_\_\_

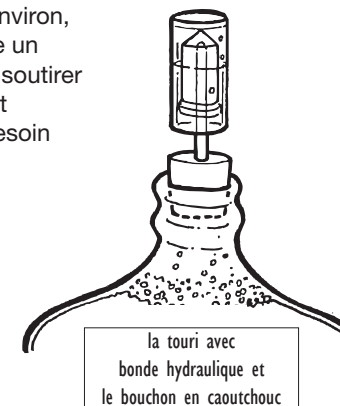
**REMARQUE :** Réalisez l'étape 2 (Stabilisation et clarification) seulement si la densité est celle indiquée pour le vin que vous fabriquez.

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 trousse 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 (Kieselso) 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. Remplissez le fermenteur avec le vin réservé jusqu'à deux pouces de la bonde hydraulique, puis fixez-y la bonde hydraulique et le bouchon en caoutchouc.

**FACULTATIF :** Après une semaine environ, 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 (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.

**Important :** Assurez-vous que tout l'équipement de filtrage est correctement lavé et aseptisé.

1. Lavez et aseptisez le fermenteur principal ou la tourie, le tube et la tige de siphonnage et les bouteilles de vin. Assurez-vous que tout est bien rincé avant de commencer.
2. Siphonnez (soutirez) le vin dans la tourie ou le fermenteur principal aseptisés, en faisant attention de ne pas secouer le sédiment au fond, que vous pourrez jeter (filtrage facultatif).
3. Dans le cas des trousse 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!**

Veuillez consommer de manière responsable.

2022.80032400.4

## QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant ou contacter notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-663-0954 (Canada & USA). Vous pouvez également visiter notre site internet au <https://fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/mode-emploi/depannage/> ou envoyez-nous un courriel à [rjsinfo@arterracanada.com](mailto:rjsinfo@arterracanada.com).

RJS craft winemaking