

6 week Crushed Grape Wine Kit

Premium Varietal Juice
enhanced with
Select International Concentrates

Liste des équipements

Obligatoire

- Solution de nettoyage (voir conseils)
- Min. 30L (8 gallon) fermenter primaire avec couvercle
- Min. 23L (6 gallon) verre ou en plastique bonbonne
- Bonde Aseptique et bouchon de caoutchouc
- Siphonner le tuyau
- En brassant outil
- Hydromètre
- 30 x 750 ml bouteilles
- 30 qualité bouchons / vis fermetures



Facultatif

- Filtrant et / ou périphérique de bouchon
- Rétrécir des bouchons

Tips

Veuillez enregistrer des informations pertinentes telles que Gravité Spécifique (G.S), numéro de lot et dates. Cela permet de vous, le vinificateur avec les données précieuses et informations Cellar Craft afin d'aider si nécessaire.

Tous les équipements doivent être nettoyés et désinfectés avant le contact avec des ingrédients vins. Mélange metabisulphite de potassium 50 grammes (8 c. à thé) ou metabisulphite de sodium par 4 litres d'eau (~ 1 gallon) fournit solution désinfecter adéquate. Ceci peut être emmagasiné dans un récipient fermé de verre. Fermenter, siphons, les sas, en brassant ustensiles, etc., doivent être stérilisés chaque fois avant des utiliser.

Vous pouvez le trouver plus facile à verser le jus pendant que le sac reste dans la boîte de Cellar Craft. Pousser ouvert le bec verseur trou sur le haut, intègrent l'ouverture, couvercle étroite de bec verseur, supprimer bec verseur et verser dans le primaire fermenter.

Certains vins forment parfois des sédiments bitartrate de potassium après la mise en bouteilles. Ces cristaux dénommé diamants vins se produire naturellement et est inoffensifs. Pour minimiser la formation de cristaux après qu'éclaircir avant d'embouteiller transfère la bonbonne à un environnement de -4°C à +4°C (29°F à 39°F) pour 10 à 14 jours supplémentaires. Ne pas laisser de vin gèle comme ceci peut craquer la bonbonne. Tartrates qui tombe hors peut être enlevé en tourmentant pendant que le vin est refroidi. Filtrer pendant ces aides d'étape garantit de l'enlèvement de cristal.

Toujours éviter siphonnant bouche. Préparer le tuyau avec l'eau de rinçage

Le filtrage est recommandé pour clarifier et l'éclat. Demander votre détaillant pour les options. Pour les individus avec la sensibilité de sulphites d'inquiétudes d'allergène peut être diminué en omettant l'addition de sulphites. Cela raccourcit la durée de vie d'environ 3 mois.

Si vous choisissez d'âge en vrac, utilisez une bonbonne de verre. Garantir la bonbonne reste a rempli et le sas assurément attaché. Garantir le sas ne sèche pas et change l'eau mensuellement. Pour la masse vin vieillissant au-delà de 55 jours ajoutez 1/8th metabisulphite de petite cuillère pour étendre la vie d'étagère

S'il vous plaît contacter le bureau de service clients de CELLAR CRAFT pour l'assistance. Nous avons peut être atteint sans frais au 800 884-9973 pendant les heures normales d'ouverture (Pacifique) ou par fax nous à 800 880-9932. Clients américains doivent appeler 800 665-1136.

<http://www.cellarcraftwine.com/index.htm>

Veuillez étudier conseils et les instructions avant de commencer

Le jour 1 Fermentation Primaire

Le type de Vin _____
 Numéro de lot _____
 Date de début _____
 G.S. _____

1. Vin type et le numéro de lot registrar de carton externe kit dans haut de cette page.
2. Mesurer et marquer la ligne de remplissage de 23L sur le conteneur fermenter.
3. Étude de l'enseignement de désinfection de conseils.
4. Nettoyer et désinfecter fermenter primaire avec la solution de nettoyage.
5. Ajout de bentonite
 - a. Verser (4 tasses) de 1L d'eau chaude dans fermenter
 - b. Ajouter du contenu du sachet # 1 (bentonite)
 - c. Remuer jusqu'à mélangé
6. Retirer cap du sac de jus et verser contenu dans fermenter.
7. Sac de rinçage nettoyer avec 2 L d'eau chaude et ajoutez tous les contenus à fermenter..
8. Ajouter de l'eau chaude (la température finale 20°C à 27°C ou 68°F à 80°F dans fermenter) remplissant à 23L marque.
9. Ajouter le tas écrasé de raisin
 - a. Pendant que travailler sur le fermenter ouvert pour minimiser le désordre, ouvrir le tas de raisin écrasé et verser des contenus dans fourni engène le sac
 - b. Lier un nœud dans le sac et inférieure dans le raisin doit (le mélange dans la fermenter). Noter le tas écrasé de raisin pourrait être directement ajouté dans fermenter sans retient. Quelques clients pensent que cela améliore d'extraction de couleur et de saveur.
 - c. Mélanger pour 2 – 3 minutes.
10. Note fermenter maintenant doit être rempli à ~24.5L.
11. Vérifier la gravité spécifique et enregistrer des résultats notant que quand un tas de raisin écrasé est utilisé la lecture la plus précise est obtenue 12 – 24 heures après que la fourmée est commencée.
12. Si votre kit contient du chène en poudre ou copeaux de chène (certains kits ont plusieurs sachets) vide le contenu dans le jus et le mélange bien.
13. Si votre kit contient des cubes de bois enregistrer ces pour plus tard, n'ajoutez pas à ce moment.
14. Ouvrez le paquet de levure et saupoudrer sur jus à fermenter.
15. Remuer doucement dans le mélange.
16. Fermenter fermer le couvercle.
17. Stocker dans la zone de maintien de température entre 19 °C à 24 °C ou 66 °F à 75 °F). La fermentation démarre en 24 à 48 heures.



18. Pour garantir la fermentation remue doucement le doit au moins une fois par le jour est des raisins écrasés sûrs sont entièrement submergés jusqu' au jour 10.

Jours 10-12 fermentation secondaire

Date _____
 GS _____

N'oubliez pas que températures inférieurs dans le domaine de la fermentation prolonger le délai pour la fermentation principale pour mener à bien. Ajuster des jours comme l'exige.

19. Vérifiez la lecture hydromètre.
 - a. La relavé de GS devrait être 1.000 ou moins.
 - b. Si GS dépasse 1.000 laisser vin tranquille et vin cocher tous les jours jusqu'à ce que le résultat est 1.000 ou moins.
20. Enregistrer votre relavé SG et la date sur cette page.
21. Nettoyer et désinfecter la bonbonne, le sas, bouchon, le tuyau de siphon et remuer la cuillère.
22. Doucement enlever la pression à mailles de sac dos liquide restante dans le fermenter.
 - a. Jetez le sac
 - b. Si les peaux de raisin ont été directement ajoutées au fermenter, la pelle à main des solides de peau flottant sur le sommet avec la passoire de pâtes propre et désinfectée ou l'outil similaire.
23. Faire attention pour ne pas déranger de sédiment et/ou les solides de peau de raisin utilisés au fond du fermenter primaire.
24. Siphonner (transféré) le vin dans la bonbonne.
25. Si votre trousse contient une poche d'enzyme, ajouter l'enzyme dans la bonbonne et l'agitation doucement avec propre, a désinfecté remuant l'outil
26. Le vin doit être dans 7.5cm (3») de sommet de bonbonne pour minimiser du contact d'air.
 - a. Si le niveau bas que vous pouvez remplir avec l'eau ou le vin de style similaire.
 - b. Si vous ne remplissez pas, la bouteille comme exigé sans délai
27. Assurément attacher le sas à bouchon de caoutchouc.
28. Assurément attacher bouchon au cou de bonbonne.
29. Le sas devrait être demi-rempli avec la solution d'eau ou sulphite pour éliminer le hasard de contamination.
30. Placer du vin dans le secteur avec la température entre 19°C à 24°C (66°F à 75°F) faciliter la fermentation jusqu' au jour 20. Le temps de fermentation de note peut varier comme une fonction de température.

Jours 20-22 Clarification

Date _____
 GS _____

31. Exécuter la lecture d'hydromètre. La lecture de GS devrait être 0,998 ou moins.
 - a. Si au-dessus de ce niveau ou si toujours le bouillonnement continue emmagasinage vérifier GS quotidien jusqu'à ce que la lecture est dans la gamme.
 - b. Partir le vin dans la bonbonne même une semaine supplémentaire est bien et garantit la fermentation complète.
32. Changer hors la solution d'eau dans le sas.
33. Enregistrer votre SG lisant et la date sur cette page.
34. Remuer vigoureusement pour 2 minutes pour chasser du gaz pris au piège.



Éliminer du gaz peut être plus facile si le vin est transféré à un récipient de fermenter primaire. Mélanger pour enlever des aides de gaz prises au piège garantit un plus rapide et complètent plus la clarification de produit après les prochaines étapes. Si le gaz est toujours relâché après remuer, remuer les un peu plus de temps de vin sur Le lendemain ou deux.

35. Ajouter des contenus de poche #2 sorbate de potassium.
36. Ajouter des contenus de poche #3 metabisulphite de potassium.
 - a. Remuer deux minutes pour dissoudre.
37. Si votre trousse contient des cubes de bois ajoutent maintenant.
38. Ajouter des contenus de poche #4 kieselsol.
 - a. Ne remuer pas moins que 1 minute.
39. Attendre une heure.
40. Ajouter la poche #5 chitosan.
 - a. Ne remuer pas moins que 1 minute.
41. Remettre en état le sas assurément.
42. Attendre 3 heures.
43. Enlever le sas et l'agitation encore pour 2 minutes.
44. Si le sommet désiré d'avec l'eau ou le vin similaire et remet en état le sas et continue l'emmagasinage jusqu' au jour 42.

Jours 42-44 Embouteiller

Date _____

45. Après que le vin reposant de période devrait être clair, brillant et prêt pour embouteiller. Si le vin n'a pas éclairci il permet de repose plus de jours jusqu' à brillant dans l'apparence.

Pour l'éclat optimum nous recommandons vous filtre du vin avant d'embouteiller. Votre détaillant peut offrir de filtrer le conseil et le loyer ou la vente équipement exigé. Soigneusement tourmenter du vin dans fermenter ou la bonbonne primaire stérilisé propre.

46. Ne pas déranger de sédiment au fond de bonbonne. Un filtre serait utilisé à cette étape si disponible. Siphonner du vin directement dans les bouteilles désinfectées propres.
47. Le bouchon ou plafonne les bouteilles suivant le conseil fourni par le détaillant. La plupart des détaillants loueront un coup de maître si nécessaire.
48. Enregistrer l'embouteiller la date sur cette page. Les félicitations votre vin est maintenant prêt, pour reposer de temps dans la bouteille.

Tous vins souffrent quelque degré de choc pendant embouteiller et montre le beaucoup d'améliorer après même une semaines de couple de vieillissement de bouteille. Essayer de laisser votre âge de vin pour au moins quelques semaines, bien que nous recommandons en fait 3-6 mois avant partager avec vos amis.

Fermenté sur les peaux que les vins continueront à développer pour un an ou même plus. Mettre quelques de côté.

Rappeler s'emmagasiner les bouteilles de corked sur leurs côtés dans un emplacement frais et sombre.

6 week Crushed Grape Wine Kit

Premium Varietal Juice
enhanced with
Select International Concentrates

Equipment List

Required

- Sanitizing Solution (see tips)
- Min. 30L (8 gallon) primary fermenter with lid
- Min. 23L (6 gallon) glass or plastic carboy
- Airlock and rubber bung
- Siphon hose
- Stirring tool
- Hydrometer
- 30 x 750 ml bottles
- 30 quality corks / screw closures



Optional

- Filtering and / or corking device
- Shrink caps

Tips

Please record pertinent information such as specific gravity (SG), lot number, and dates. This provides you, the winemaker with valuable data and Cellar Craft information to assist if required.

All equipment must be cleaned and sanitized before contact with wine ingredients. Mixing 50 grams (8 tsp) potassium metabisulphite or sodium metabisulphite per 4 liters (~1 gal) water provides adequate sanitizing solution. This can be stored in a closed glass container. Clean then sanitize with solution and rinse with water before use. Fermenter, siphons, airlocks, stirring utensils, etc., must be sterilized every time before use.

You may find it easier to pour the juice while the bag remains in the Cellar Craft box. Push open the spout-hole on the top, fit spout into opening, close lid, remove spout and pour into primary fermenter.

Some wines occasionally form potassium bitartrate sediment after bottling. These crystals referred to as wine diamonds occur naturally and are harmless. To minimize formation of crystals after clearing before bottling move carboy to an environment of -4°C to +4°C (29°F to 39°F) for 10 to 14 additional days. Do not let wine freeze as this can crack the carboy. Tartrates that drop out can be removed by racking while wine is chilled. Filtering during this step helps ensure crystal removal.

Always avoid mouth siphoning. Prime hose with water.

Filtration is recommended for clarifying and brilliance. Ask your retailer for options.

For individuals with allergen concerns sulphite sensitivity can be lessened by omitting sulphite addition. This shortens shelf life to approximately 3 months.

If you choose to bulk-age use a glass carboy. Ensure carboy remains topped up and airlock securely fastened.

Ensure airlock does not dry out and change the water monthly. For bulk aging wine beyond 55 days add 1/8th teaspoon metabisulphite to extend shelf life.

Please contact CELLAR CRAFT customer service desk for assistance. We can be reached toll free at 800 884-9973 during normal business hours (Pacific) or fax us at 800 880-9932. U.S. customers should call 800-665-1136.

<http://www.cellarcraftwine.com/index.htm>

Please study tips and instructions before starting.

Day 1 Primary Fermentation

Type of Wine _____
Lot Number _____
Start Date _____
SG _____

1. Record wine type and lot number from kit outer carton at top of this page.
2. Measure and mark the 23L fill line on the fermenter container.
3. Study sanitization instruction in Tips.
4. Clean and sanitize primary fermenter with sanitizing solution.
5. Bentonite addition
 - a. Pour 1L (4 cups) hot water into fermenter
 - b. Add contents of pouch # 1 (bentonite)
 - c. Stir until mixed
6. Remove cap from juice bag and pour contents into fermenter.
7. Rinse bag clean with 2L of hot water and add all contents to fermenter.
8. Add warm water (final temperature 20°C to 27°C or 68°F to 80°F in fermenter) filling to 23L mark.
9. Add crushed grape pack
 - a. While working over the open fermenter to minimize mess, open crushed grape pack and pour contents into supplied mesh bag.
 - b. Knot bag shut and lower into the grape must (the mixture in the fermenter). Note the crushed grape pack may be added directly into fermenter without bagging. Some customers believe this improves color and flavor extraction.
 - c. Mix for 2 – 3 minutes.
10. Note fermenter should now be filled to ~24.5L.
11. Check specific gravity and record results noting that when a crushed grape pack is used the most accurate reading is obtained 12 – 24 hours after the batch is started.
12. If your kit contains oak powder or oak shavings (some kits have multiple pouches) empty the contents into the juice and mix well.
13. If your kit contains wood cubes save these for later, do not add at this time.
14. Open yeast package and sprinkle over juice in fermenter.
15. Stir gently into mixture.
16. Snap lid on fermenter
17. Store in area maintaining temperature between 19°C to 24°C or 66°F to 75°F). Fermentation starts in 24 to 48 hours.
18. To ensure fermentation gently stir the must at least once per day being sure crushed grapes are fully submerged until day 10.



Days 10-12 Secondary Fermentation

Date _____
SG _____

Remember that lower temperatures in the fermentation area extend the time for primary fermentation to complete. Adjust days as required.

19. Check hydrometer reading.
 - a. The SG reading should be 1.000 or less.
 - b. If SG exceeds 1.000 leave wine alone and repeat daily until the result is 1.000 or less.
20. Record your SG reading and the date on this page.
21. Clean and sanitize the carboy, airlock, bung, siphon hose and stirring spoon.
22. Gently remove the mesh bag squeeze remaining liquid back into the fermenter.
 - a. Discard bag.
 - b. If grape skins were added directly to the fermenter, scoop off skin solids floating on top with clean, sanitized pasta strainer or similar tool.
23. Be careful not to disturb sediment and / or used grape skin solids at the bottom of the primary fermenter.
24. Siphon (rack) wine into carboy.
25. If your kit contains an enzyme pouch, add enzyme into carboy and stir gently with clean, sanitized stir rod.
26. Wine must be within 7.5cm (3") of carboy top to minimize air contact.
 - a. If low you may top up with water or similar style wine.
 - b. If you do not top up, bottle as required without delay.
27. Securely attach airlock to rubber bung.
28. Securely attach bung to neck of carboy.
29. The airlock should be half-filled with water or sulphite solution to eliminate chance of contamination.
30. Place wine in area with temperature between 19°C to 24°C (66°F to 75°F) to facilitate fermentation until day 20. Note fermentation time may vary as a function of temperature.

Days 20-22 Clearing

Date _____
SG _____

31. Perform hydrometer reading. The SG reading should be 0.998 or less.
 - a. If above this level or if still bubbling continue storage checking S.G daily until reading is within range.
 - b. Leaving wine in carboy even an extra week is fine and ensures complete fermentation.
32. Change out the water solution in the airlock.
33. Record your SG reading and date on top of this page.
34. Stir vigorously for 2 minutes to drive off any trapped gas.

Degassing may be easier if wine is racked to a primary fermenter container. Mixing to remove trapped gas helps ensure a quicker and more complete clearing after the next steps. If gas is still being released after stirring, stir the wine a few more times over the next day or two.
35. Add contents of pouch #2 potassium sorbate.
36. Add contents of pouch #3 potassium metabisulphite.
 - a. Stir two minutes to dissolve.
37. If your kit contains wood cubes add now.
38. Add contents of pouch #4 kieselsol.
 - a. Stir not less than 1 minute.
39. Wait one hour.
40. Add pouch #5 chitosan.
 - a. Stir not less than 1 minute.
41. Re-fit airlock securely.
42. Wait 3 hours.
43. Remove the airlock and stir again for 2 minutes.
44. If desired top off with water or similar wine and re-fit the airlock and continue storage until day 42.



Days 42-44 Bottling

Date _____

45. After the resting period wine should be clear, bright and ready for bottling. If wine hasn't cleared let it rest more days until bright in appearance.

For the optimum brilliance we recommend you filter wine before bottling. Your retailer can offer filtering advice and rent or sell required equipment.
46. Carefully rack wine into clean, sterilized primary fermenter or carboy. Do not disturb sediment at the bottom of carboy. A filter would be used at this step if available.
47. Siphon wine directly into clean sanitized bottles.
48. Cork or cap the bottles following advice provided by the retailer. Most retailers will rent a corker if needed. Record the bottling date on this page.

Congratulations your wine is now ready, for resting time in the bottle. All wines suffer some degree of shock during bottling and show much better after even a couple weeks of bottle aging. Try to let your wine age for at least a few weeks, although we actually recommend 3-6 months before sharing with your friends. Fermented on the skins wines will continue to develop for a year or even more. Do set some aside.

Remember to store corked bottles on their sides in a cool and dark location.