

Congratulations on your purchase of the Winemaker's Toolbox

The Winemaker's Toolbox

Making wine has never been so easy!
Faire du vin n'a jamais été aussi simple!

Instructions

Included in your toolbox are the following items:

- 1 - Cubitainer (square collapsible plastic container used for fermenting and clarifying)
- 1 - Bag marked shrink capsules
- 1 - Bag additive Pack and Air Lock
(containing: 1 air lock and cap, 1 bag Potassium Metabisulfite, 1 bag Potassium Sorbate, 1 vial Silgel, 1 vial Liqueul and 1 bag Yeast)
- 1 - Bag marked sterilizer containing 3 bags of sterilizer crystals (potassium metabisulfite).
- 1 - Bag marked corks containing 6 bar top synthetic corks
- 1 - Bag containing 6 self adhesive labels.
- 1 - Bag containing the juice
- 1 - Rigid siphoning hose
- 6 - Bordeaux style bottles



Instructions for Making Your Wine

Day 1:

PRIOR TO STARTING, PLEASE ENSURE THAT YOUR BOX HAS BEEN AT ROOM TEMPERATURE FOR AT LEAST 24 HOURS.

1) Take one of the bags marked "sterilizer" and pour it into a container containing 1 liter cold water. Stir until completely dissolved and set aside. This is your sterilizing solution. All equipment used in the process must be rinsed with this solution and drip dried for 2 minutes.

2) Take the plastic collapsible container (cubitainer) and form it into a cube (this can be accomplished by either pulling on the opposite side or filling the cubitainer with clean water and emptying the water out).

3) To avoid spilling the concentrate, carefully remove the cap holding the bag upright by the spout and pour the contents into a clean container (bowl, stainless steel pot etc.) that will hold a little more than 9 gallons (8 liters) of liquid (do NOT fill the cubitainer yet).

4) Add 1 liter (34 fl oz) of filtered or bottled water to the empty grape juice pouch. Shake well and empty into container with the concentrate. Add 2.70 liters (84 fl oz) of filtered or bottled water directly into container with the concentrate. Stir the mixture well.

5) Take the envelope marked "Lalvin" (yeast) and tear open the envelope. Sprinkle the yeast onto the juice and wait 10 minutes without stirring. After 10 minutes stir well to ensure a proper mixture.

6) Transfer the juice into the cubitainer. You can use the sterilized siphon hose or a sterilized household funnel. To start a flow with the siphon hose you place the end with the white tip in the juice and suck on the other end with your mouth to start a flow. The container you are emptying into must be lower than the container you are siphoning the liquid from by at least 4 inches. Once the flow has started place that end of the tube into the container you are emptying into.

7) Take the cap and airlock assembly and screw the cap onto the cubitainer tightly. Open the plastic cover on airlock and fill airlock half full with water. Replace plastic cover securely over air lock. Fermentation is best achieved between temperatures of 80°-82°C (68°-78°F). Keep this in mind when choosing a place to keep your cubitainer for the fermentation process.

Day 7:

Fermentation of the wine should be almost complete by this time.

1. Remove the airlock (empty out the water in the airlock and rinse the inside of the airlock with clean water) and carefully siphon wine into a clean sterilized container that will hold a little more than 9 gallons (8L) of liquid. When siphoning make sure to keep the end of the siphon hose about 1 inch from the bottom of the cubitainer, this will ensure that you are transferring only the cleanest part of the wine. If you do get some sediment, do not worry, we will remove it later.

2. Once you have completed the transfer, clean your cubitainer with hot water (throwing out any sediment left behind). Make sure the cubitainer is clean, and siphon the wine back into the cubitainer. Replace the airlock and fill it back up to the halfway mark with water. Replace the plastic cover on the airlock.

Day 21: STABILIZING

Note: If your wine is still sweet, wait a few days keeping the cubitainer in a warm place. Taste it again. When the wine is dry, proceed to the next step.

Follow step 1 of day 1 to sterilize your equipment

Rack the wine once more as in Step 1 and Step 2 of Day 7. This will aid in stabilizing and cleaning the wine. Once your wine is back in the cubitainer, follow the next steps:

1) Take the package marked Potassium Metabisulfite and dissolve it in 50ml of cold water. Add to the cubitainer and stir.

2) Take the package marked Potassium Sorbate and dissolve it in 50ml of cold water. Add to the cubitainer and stir.

3) Replace the airlock and fill it back up to the halfway mark with water. Replace the plastic cover on the airlock.

Day 23: CLEARING

1) Cut the top of the plastic vial marked "Silgel". Add entire contents of packet to the wine in the cubitainer and stir with the handle end of a clean, sterilized long handled spoon.

2) Cut the top of the plastic vial marked "Liqueul". Add the entire contents of the vial to the wine in the cubitainer and stir with the handle end of a clean, sterilized long handled spoon.

3) Replace the airlock and fill it back up to the halfway mark with water. Replace the plastic cover on the airlock.

4) Allow wine to stand undisturbed for eight (8) days. Make sure you place the cubitainer in a place where you can siphon from when the wine is ready to bottle. Any movement of the cubitainer after clarification may disturb the sediment.

Day 31: BOTTLING

Your wine is now clear and ready for bottling.

Make sure bottles and corks have been sterilized. Following step 1 of day 1 procedures. Bottle wine by using sterilized siphon tube. Wash hands thoroughly before beginning this process. Place end of siphon into the cubitainer. Start the flow on tube and place the other end into one of the wine bottles. The bottle should be lower than the cubitainer to keep flow going. Use your thumb over the end of the siphon hose to stop the flow. Fill the bottles until the maximum of 1.5 inch from the bottle rim. Never lift the siphon hose, doing this may send the wine back into the cubitainer and disturb the sediment (clouding up the wine again). Insert the tube into the next bottle and continue the process until you have filled all six (6) bottles. When you have finished filling the six bottles, you can raise the siphon tube so that any wine left in the siphon tube will be returned to the cubitainer. Insert the corks into the bottles and push them all the way down.

To apply the labels, simply peel them off their backing and apply them to your bottles. Be very careful when applying the labels, they are self adhesive and must be put on straight on the first try.

To apply the shrink capsules, there are two easy methods;

Hair Dryer Method :

Place the shrink capsules on the bottles and use a hair dryer to heat the capsules onto the bottles*. Make sure that you are applying the heat evenly. Do not overheat, as the capsule may tear when overheated.

Tea Kettle Method :

Fill your tea kettle with water and put it on your heat source (stove top). Once the steam starts to exit the kettle, place the capsules on the bottles and expose the top of the bottle with the shrink capsule to the steam*. Do not put the bottle neck too close to the steam source, this will shrink the capsules unevenly and possibly tear the capsules.

*In order to keep the capsule in the right position, you can use a metal kitchen knife or spoon over the top to hold the shrink capsule in place.



The Winemaker's Toolbox

*Making wine has never been so easy!
Faire du vin n'a jamais été aussi simple!*

Instructions

Votre Winemaker's Toolbox comprend les articles suivants :

- 1 - Cubitainer (contenant carré de plastique pliable servant à la fermentation et à la clarification)
- 1 - Sacnet de cache-bouchons
- 1 - Sacnet d'additifs et bonde hydrolytique (contenu : 1 trappe à eau et chapeau, 1 sacnet de métabouillite de potassium, 1 sacnet de sorbate de potassium, 1 tube de sigilg, 1 tube de liqigel et 1 sacnet de levure)
- 1 - Sacnet de stérilisateur contenant 3 sachets de cristaux stérilisateurs (métabouillite de potassium)
- 1 - Sacnet contenant 6 bouchons synthétiques
- 1 - Sacnet contenant 6 étiquettes autocollantes
- 1 - Sac de jus
- 1 - Tuyau de siphonnage rigide
- 6 - Bouteilles de style bordeaux



Instructions pour faire votre vin

Jour 1:

AVANT DE COMMENCER, ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE WINEMAKER'S TOOLBOX EST À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE DEPUIS AU MOINS 24 HEURES.

1) Versez le contenu de l'un des sachets de stérilisateur dans un récipient contenant 1 litre d'eau froide. Mélangez jusqu'à ce que le stérilisateur soit complètement dissout et mettez la solution de côté. Votre solution de stérilisation est maintenant prête. Vous devez nettoyer tout le matériel que vous utiliserez au cours du processus à l'aide de cette solution avant de le laisser égoutter pendant 2 minutes.

2) Prenez le contenant de plastique pliable et faites-en un cube (pour ce faire, vous pouvez tirer sur les côtés opposés du contenant ou remplir le contenant d'eau et le vider ensuite).

3) Pour éviter de renverser le concentré, retirez doucement le bouchon en tenant le sac à la verticale et versez le contenu du sac dans un récipient propre (bol, récipient en acier inoxydable, etc.) qui peut contenir un peu plus de 9 gallons (8 litres) de liquide. Ne remplissez PAS le cubitainer maintenant.

4) Ajoutez 1 litre (34 onces liquides) d'eau filtrée ou en bouteille à la poche vide de jus de raisin. Secouez bien et versez dans le récipient avec le concentré. Ajoutez 2,70 litres (84 onces liquides) d'eau filtrée ou en bouteille directement dans le récipient avec le concentré. Remuez bien le mélange.

5) Prenez l'enveloppe portant la mention « Lavin » (levure) et ouvrez-la. Versez la levure dans le jus et laissez reposer pendant 10 minutes sans mélanger. Après 10 minutes, mélangez bien.

6) Transférez le jus dans le cubitainer. Vous pouvez utiliser le tuyau de siphonnage stérilisé, ou encore un entonnoir ordinaire stérilisé. Pour tirer le jus à l'aide du tuyau de siphonnage, placez l'extrémité blanche dans le jus et aspirez à l'autre extrémité. Le récipient dans lequel vous transférez le jus doit être placé au moins 4 pouces (10 centimètres) plus bas que l'autre récipient. Une fois que le jus a commencé à se transférer, placez l'autre extrémité du tuyau dans le récipient où vous voulez transférer le jus.

7) Prenez l'attache visible et la bonde hydrolytique et vissez-la fermement sur la bonde hydrolytique. Pour de meilleurs résultats, la fermentation doit avoir lieu dans un endroit où la température se situe entre 20 et 22 °C (entre 68 et 72 °F). Il est important de tenir compte de la température au moment de choisir l'endroit où vous placerez votre cubitainer pour le processus de fermentation.

Jour 7:

La fermentation du vin devrait être presque terminée à présent.

1) Retirez la bonde hydrolytique (videz l'eau et rincez l'intérieur de la bonde avec de l'eau fraîche) et siphonnez le vin sans les sédiments dans un récipient stérile qui peut contenir un peu plus de 2 gallons (8 litres) de liquide. En siphonnant le vin, assurez-vous de garder l'extrémité du tuyau à environ 1 pouce (2,5 centimètres) du fond du cubitainer. Ainsi, vous ne soustrayez que le vin clarifié. Si vous transférez quelques sédiments, ne vous inquiétez pas, nous les enlèverons plus tard.

2) Une fois le soutirage terminé, nettoyez votre cubitainer avec de l'eau chaude (en vous débarrassant des sédiments qui restent au fond). Assurez-vous que le cubitainer est propre et transférez-y de nouveau le vin. Remplacez la bonde hydrolytique et remplissez-la à nouveau d'eau jusqu'à la moitié. Remplacez le couvercle de plastique sur la bonde hydrolytique.

Jour 21: STABILISATION

Remarque : Si votre vin est encore sucré, laissez le cubitainer encore quelques jours dans un endroit assez chaud. Goûtez de nouveau au vin après quelques jours. S'il est sec, passez à l'étape suivante.

Voir l'étape 1 du jour 1 pour stériliser votre matériel.

Soutirez le vin de nouveau comme à l'étape 2 du jour 7. Cela aidera à stabiliser et à éclaircir le vin. Une fois que le vin est de nouveau dans le cubitainer, suivez les étapes suivantes :

1) Faites dissoudre le contenu du sachet de métabouillite de potassium dans 50 ml d'eau froide. Versez la solution dans le cubitainer et mélangez.

2) Faites dissoudre le contenu du sachet de sorbate de potassium dans 50 ml d'eau froide. Versez la solution dans le cubitainer et mélangez.

3) Remplacez la bonde hydrolytique sur le cubitainer et remplissez-la d'eau à moitié. Remplacez le couvercle de plastique sur la bonde hydrolytique.

Jour 23: CLARIFICATION

1) Coupez le haut du tube de plastique portant la mention « Sigilg ». Versez tout le contenu du tube dans le cubitainer et mélangez à l'aide du manche d'une longue cuillère que vous aurez d'abord stérilisée.

2) Coupez le haut du tube de plastique portant la mention « Liqigel ». Versez tout le contenu du tube dans le cubitainer et mélangez à l'aide du manche d'une longue cuillère que vous aurez d'abord stérilisée.

3) Remplacez la bonde hydrolytique sur le cubitainer et remplissez-la d'eau à moitié. Remplacez le couvercle de plastique sur la bonde hydrolytique.

4) Laissez le vin reposer pendant 8 jours. Assurez-vous de placer le cubitainer à un endroit où vous pourrez siphonner le vin sans le déplacer quand vous serez prêt à embouteiller. Tout mouvement du cubitainer après la clarification pourrait déranger les sédiments.

Jour 31: EMBOUTEILLAGE

Votre vin est maintenant clarifié et prêt à être embouteillé.

Assurez-vous que les bouteilles et les bouchons ont été stérilisés. Voir l'étape 1 du jour 1 pour stériliser votre matériel. Embouteillez votre vin à l'aide du tuyau de siphonnage stérilisé. Lavez-vous les mains avant de commencer ce processus. Mettez une extrémité du tuyau dans le cubitainer. Soutirez le vin et mettez l'autre extrémité du tuyau dans l'une des bouteilles. Le récipient devrait se trouver plus bas que le cubitainer pour que le vin se transfère. Placez votre pouce sur l'extrémité du tuyau de siphonnage pour arrêter le vin. Remplir les bouteilles jusqu'à maximum de 1,5 pouce du bord du goulot. Ne soulevez jamais le tuyau, cela pourrait faire revenir le vin dans le cubitainer, déranger les sédiments et rendre le vin trouble de nouveau. Insérez le tuyau dans une nouvelle bouteille et continuez le processus jusqu'à ce que les 6 bouteilles soient pleines. Une fois que vous avez rempli toutes les bouteilles, vous pouvez soulever le tuyau, de sorte que le vin qui reste dans le tuyau retourne dans le cubitainer. Insérez les bouchons dans les bouteilles et enfoncez-les.

Pour appliquer les étiquettes sur les bouteilles, décollez le papier à l'arrière de l'étiquette et collez-les sur vos bouteilles. Appliquez les étiquettes soigneusement parce qu'elles sont autocollantes et qu'elles doivent être appliquées correctement du premier coup.

Pour appliquer les cache-bouchons, il existe deux méthodes faciles :

Méthode du sèche-cheveux :

Placez les cache-bouchons sur les bouteilles et utilisez le sèche-cheveux pour faire rétracter les cache-bouchons sur les bouteilles. Assurez-vous que vous chauffez les cache-bouchons de manière uniforme. Ne les faites pas trop chauffer, ils peuvent se déchirer si ils sont surchauffés.

Méthode de la bouilloire :

Placez votre cache-bouchon dans l'eau et faites bouillir l'eau sur la cuisinière. Quand l'eau sort de la bouilloire, mettez les cache-bouchons sur les bouteilles et placez le haut de la bouteille dans la vapeur. Ne mettez pas la bouteille trop près de la source de vapeur, cela pourrait faire rétracter les cache-bouchons de manière inégale et éventuellement les déchirer.

* Pour maintenir les capsules en place, vous pouvez appuyer un couteau de cuisine ou une cuillère en métal dessus.

