

# INSTRUCTIONS: WINE KITS WITH GRAPE SKINS

**IMPORTANT:** Ensure that your primary fermenter is large enough for the juice bladder with space for foaming during fermentation.

PLACE YOUR  
PRODUCTION  
CODE STICKER HERE  
(Found on the top of  
your wine kit box)

## SPECIFIC GRAVITY (S.G.) BY STAGE

STARTING S.G.	STABILIZING S.G.
1.080 - 1.100	< 0.996

### STEP 1 DAY 1 – PRIMARY FERMENTATION

#### DAY 1

Date: MM / DD / YY  
Starting S.G.: \_\_\_\_\_

- Clean and sanitize equipment to be used.
- Pour 1 L (4 cups) of hot tap water into bottom of the primary fermenter and stir in packet #2 **Bentonite**. Mix well.
- Pour contents of the juice base bag into the primary fermenter. Rinse out bag with 500 mL (2 cups) of water and pour into fermenter.
- Top primary fermenter up to 22.5 L (5 gallon) mark with good quality drinking water.
- Add **Grape Skins**. To do this, sanitize the included muslin bag by dipping it into your sulphite solution. (Visit [www.winemakerschool.com](http://www.winemakerschool.com) for making a sulphite solution). Rinse thoroughly. Line a clean/sanitized 5 L (20 cup) container with the muslin bag. Open grape skin cap **or** cut along the bottom of the bag and squeeze grape skins into the muslin-lined container. Rinse out grape skin bag with 500 mL (2 cups) of water and add to container. Pull the sides of the muslin bag up and tie with a single knot. Place bag of grape skins in primary fermenter along with any juice left in the container.
- If your kit contains **Oak Chips** or **Granular Oak**, stir in now. **If your kit contains oak cubes**, they will be added at a later stage.
- Stir well. Use a hydrometer to measure and record the Day 1 Specific Gravity (S.G.) in the chart provided in these instructions.
- Sprinkle **Dry Yeast** on top of juice base (if your kit contains two packages of yeast, add both now).
- Place loose fitting lid, or primary lid with airlock filled halfway with sulphite solution on primary fermenter.
- Keep fermentation area warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F) for the entire winemaking process.

**GRAPE SKIN BAG MUST BE PUNCHED DOWN (SUBMERGED) DAILY UNTIL STEP 2**

### STEP 2 DAY 14 – STABILIZING/DEGASSING

#### DAY 14

Date: MM / DD / YY  
S.G.: \_\_\_\_\_

- Check chart for required S.G. reading. Measure the S.G. If wine is not in range, check again in 48 hours. If in range, record the number.
- Using sanitized spoon carefully remove the grape skins bag from the fermenter. Gently press the juice out of the bag and into the fermenter. Discard bag.
- Using sanitized equipment carefully syphon (rack) wine into a clean/sanitized carboy leaving sediment behind.
- Add contents of packages #3 **Potassium Metabisulphite** and #4 **Potassium Sorbate** directly into the carboy of wine.
- Agitate wine using a sterilized stirring spoon. Stir wine, changing direction intermittently for 10 minutes. Alternately, wine can be degassed using a drill with degassing attachment for 2-4 minutes at medium speed reversing direction every 30 seconds.
- Stir in package #5 **Kieselsol**. If your kit contains two, add one package now. The other will be added at a later stage.
- Fit airlock filled halfway with sulphite solution into the neck of the carboy and leave for 24 hours.

### STEP 3 DAY 15 – CLEARING

#### CLEARING TIMETABLE

LENGTH OF TIME TO MAKE WINE	MINIMUM TOTAL CLEARING DAYS
8 week	41
6 week	27
5 week	20

- Stir in package #6 **Chitosan(s)**.
- If your kit contains a second #5 **Kieselsol**, stir in one hour after Chitosan addition.
- If your kit contains **Oak Cubes**, stir them in now.
- If your kit contains **Reserve(s)**, stir in now.
- Replace airlock and leave wine to sit in a warm (20°C to 25°C or 68°F to 77°F), undisturbed area away from direct heat and light.
- After 5 days, give the carboy a twist (without lifting) to allow any sediment stuck to the walls of the carboy to drop.
- Continue clearing process according to the chart above.

### STEP 4 DAY 33-54 – POLISHING RACK/AGING

- Wine should be perfectly clear. If not, leave wine another 7-14 days to finish clearing.
- Carefully rack wine off of sediment (and oak cubes if present) into a clean and sanitized carboy fitted with a solid bung.
 

**Optional Steps:**

  - If aging your wine longer than 3 months, add 1.5g (1/4 tsp) of potassium metabisulphite to the wine at this time to help preserve flavour and colour.
  - If filtering wine, do so at this stage. **NEVER FILTER CLOUDY WINE.**
- Leave wine to sit undisturbed a minimum of 2 days to allow settling.

### STEP 5 BOTTLING (CLEAR WINE ONLY)

- Carefully syphon your wine into clean and sanitized bottles.
- Cork bottles and leave upright for 3-5 days allowing cork to expand. Invert or store on side to keep cork moist. Store wine at 11°C to 18°C or 52°F to 65°F.

### BE SURE TO USE ALL INGREDIENT PACKAGES INCLUDED IN YOUR KIT.

Your wine kit includes the following:

- Wine Base** – unlabeled large bag consisting of grape juice concentrate
- Reserve(s)** (if included) – smaller bag
- Grape Skins bag** – smaller bag
- Muslin bag** – to hold grape skins
- May contain **oak (granular, chips or cubes)**,
- Yeast Pack** (up to 2 packages)
- Packet #2 Bentonite** (up to 2 packages) – helps yeast activity and removes proteins
- Packet #3 Potassium Metabisulphite** – used to prevent oxidation and improve shelf life
- Packet #4 Potassium Sorbate** – inhibits yeast cell reproduction
- Fining Agents** – **Kieselsol** (up to 2 packages) and **Chitosan** (up to 2 packages) – Removes suspended particles, which results in a clear stable wine

### WINEMAKING EQUIPMENT NEEDED



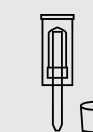
**Primary Fermenter:**  
A food grade graduated plastic container up to 30 L/8 US gal.



**Carboy:**  
A glass or plastic carboy to hold 23 L/6 US gal. and will fit a fermentation lock and stopper.



**Racking Tube & Tubing:**  
Approximately 6 ft. long flexible food grade tubing with a rigid plastic siphon rod and anti-sediment tip.



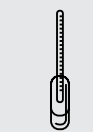
**Fermentation Lock & Stopper:**  
Fits into the carboy, and is half-filled with sulphite solution. Allows CO<sub>2</sub> to escape and prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine.



**Mixing Spoon:**  
Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.



**Solid Bung:**  
Fits into carboy. Prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine. Use once wine is fully degassed.



**Hydrometer:**  
Used to check specific gravity of your wine at different stages of the fermentation process.



**Wine Thief:**  
Used to take out samples from the primary and carboy.



**Bottle Filler:**  
Automatically dispenses liquid when inserted into a bottle and stops liquid flow upon removal.



**Wine Bottles:**  
28-30 x 750 mL/26 oz bottles and corks.

### GENERAL INFORMATION:

- Clean and sanitize **ALL** equipment (bottles, hoses, primary fermenter, carboy, stirring spoon, etc.). Cleaning and sanitizing is a two-step process:
  - Cleaning: A winemaking cleaner is required (not included). Rinse equipment thoroughly after cleaning.
  - Sanitizing: Use a metabisulphite solution (not included). Rinse thoroughly after sanitizing. Note: The Potassium Metabisulphite packet included in your kit is NOT for this use. For instructions to make a sulphite solution visit: [www.winemakerschool.com](http://www.winemakerschool.com)
- When taking Day 1 specific gravity (S.G.) reading with a hydrometer, ensure that primary fermenter contents are well stirred. Take the S.G. reading immediately after stirring. Juice and water naturally want to separate and the juice base will sink to the bottom. This will not affect the fermentation but will skew the Day 1 reading. If the original S.G. is below the starting range, it is recommended to wait 5-6 hours, stir the primary fermenter vigorously and take another reading. Sugars from the grape skins need time to incorporate into the fermenter contents. For hydrometer tips, visit: [www.winemakerschool.com](http://www.winemakerschool.com)
- To ensure your wine is degassed:
  - Taste your wine. Remove a small sample from the carboy after degassing. If the wine is spritzzy on the tongue, repeat the degassing step. At this stage it will not taste as it will at bottling.
  - Fill a test jar halfway with degassed wine and give it a good shake with your hand covering the opening. If there is a big pop, then repeat the degassing step. If the popping sound is small then the wine is sufficiently degassed.



Global Vintners Inc.  
27 Scott Street West  
St. Catharines, ON L2R 1E1  
info@globalvintners.ca

## ASSUREZ-VOUS D'UTILISER TOUS LES SACHETS D'INGRÉDIENTS CONTENUS DANS LA TROUSSE.

Votre trousse de vinification contient:

- **Base de vin** – grand sac non identifié de concentré de jus de raisin
- **Sachet(s) de saveurs** (si inclus) – plus petit sac
- **Sachet de peaux de raisins** – plus petit sac
- **Sac en mailles** – qui contiendra les peaux de raisins
- Peut contenir du **chêne granulaire**, des **copeaux de chêne**, des **cubes de chêne**
- **Sachets de levure** (jusqu'à deux sachets)
- **Sachet #2 Bentonite** – aide l'activité de la levure et retire les protéines
- **Sachet #3 Métabisulfite de potassium** – utilisé pour prévenir l'oxydation et augmenter le temps d'entreposage
- **Sachet #4 Sorbate de potassium** – utilisé comme agent antimicrobien afin de prévenir la refermentation
- **Agents clarifiants** – **Kieselsool** (jusqu'à deux sachets) et **Chitosane** (jusqu'à deux sachets) – retirent les particules en suspension, donnant ainsi un vin clair et stable

## ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



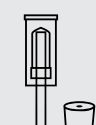
Cuve de fermentation primaire:  
Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 30 L / 8 gal US.



Tourie:  
Une tourie de verre ou de plastique pour contenir 23 L / 6 gal US et pouvant recevoir un bouchon et une bonde hydraulique.



Tube de soutirage et tubulure:  
Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec un tube de soutirage rigide et un embout anti-sédiment.



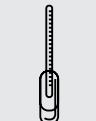
Bonde hydraulique et bouchon:  
S'ajuste à la tourie, et est à demi remplie d'eau et d'une solution stérilisante. Permet au CO<sub>2</sub> de s'échapper et prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer en contact avec le vin.



Cuillère de brassage:  
Ustensile de brassage de grade alimentaire d'une longueur de 70 cm (28").



Bouchon plein:  
S'ajuste à la tourie. Prévient l'oxygène et les organismes de contamination d'entrer en contact avec le vin. À utiliser lorsque le vin est complètement dégazé.



Hydromètre (Densimètre):  
Sert à vérifier la gravité spécifique de votre vin à différentes étapes du procédé de fermentation.



Voleur à vin:  
Utilisé pour prélever des échantillons dans la cuve de fermentation et la tourie.



Remplisseuse à bouteilles:  
Transfère automatiquement le liquide une fois insérée dans une bouteille et arrête le liquide jusqu'au retrait de la bouteille.



Bouteilles de vin:  
28-30 bouteilles de 750 mL / 26 oz et lièges

## INFORMATION GÉNÉRALE:

1. Nettoyez et aseptisez TOUT votre équipement (bouteilles, boyaux, cuve de fermentation primaire, tourie, cuillère de brassage, etc.). Le nettoyage et la stérilisation s'effectuent en deux étapes:
  - a) Nettoyage : Un nettoyant de vinification est requis (non inclus). Rincez soigneusement votre équipement après le nettoyage.
  - b) Stérilisation : Utilisez une solution de métabisulfite (non incluse). Rincez soigneusement après la stérilisation  
Note : Le sachet de métabisulfite de potassium inclus dans votre trousse NE SERT PAS à cet usage. Pour des instructions afin de fabriquer une solution sulfitée, visitez : [www.winemakerschool.com](http://www.winemakerschool.com)
2. Lorsque vous prenez la lecture de la gravité spécifique (GS) au jour 1 avec un hydromètre, assurez-vous que le contenu de la cuve de fermentation a bien été brassé. Prenez la lecture de la GS immédiatement après le brassage. Le jus et l'eau cherchent naturellement à se séparer et la base de jus coulera vers le fond. Ceci n'affectera pas la fermentation mais faussera la lecture au jour 1. Si la G.S. originale est au-dessous de l'échelle indiquée au départ, il est recommandé d'attendre 5-6 heures, de brasser le contenu de la cuve de fermentation primaire vigoureusement et de prendre une autre lecture. Les sucres provenant des peaux de raisins ont besoin de plus de temps pour s'incorporer au contenu de la cuve de fermentation. Pour des conseils sur l'utilisation d'un hydromètre, visitez : [www.winemakerschool.com](http://www.winemakerschool.com)
3. Pour vous assurer que votre vin est dégazé :
  - a) Goûtez votre vin. Prélevez un petit échantillon de la tourie après le dégazage. Si le vin est pétillant sur la langue, répétez l'étape du dégazage. À cette étape, il n'aura pas le même goût qu'au moment de l'embouteillage.
  - b) Remplissez une éprouvette de vin dégazé et agitez-la bien tandis que votre main recouvre l'embouchure. S'il se produit un petit bruit sec marqué, répétez alors l'étape du dégazage. Si le bruit sec est léger, ceci indique que le vin est suffisamment dégazé.

# INSTRUCTIONS: TROUSSES DE VINIFICATION AVEC PEaux DE RAISINS

IMPORTANT: Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire est assez grande pour contenir tout le jus du sac fourni tout en laissant un espace additionnel pour la mousse qui se formera en cours de fermentation.

PLACEZ VOTRE  
ÉTIQUETTE DU CODE  
DE PRODUCTION ICI  
(se trouvant sur le  
dessus de la trousse  
de vinification)

LECTURES DE DENSITÉ (G.S.) PAR ÉTAPE	
G.S. AU DÉPART	G.S. STABILISATION
1,080 - 1,100	< 0,996

ÉTAPE 1 JOUR 1 – FERMENTATION PRIMAIRE	JOUR 1
	Date: <u>MM / JJ / AA</u>
	G.S. initiale: _____

- 1.1 Nettoyez et stérilisez l'équipement qui sera utilisé.
- 1.2 Versez 1 L (4 tasses) d'eau chaude du robinet au fond de la cuve de fermentation et incorporez le sachet #2 Bentonite, brassez bien.
- 1.3 Versez le contenu du sac de jus dans la cuve de fermentation. Rincez le sac avec 500 ml (2 tasses) d'eau et versez dans la cuve de fermentation.
- 1.4 Ajoutez suffisamment d'eau potable de bonne qualité pour amener le niveau du contenu de la cuve de fermentation primaire à la marque de 22,5 L (5 gallons).
- 1.5 **Ajoutez les peaux de raisins.** Pour ce, stérilisez le sac en mailles inclus en le faisant tremper dans votre solution de sulfites. (Visitez le [www.winemakerschool.com](http://www.winemakerschool.com) pour fabriquer une solution de sulfites.) Rincez à fond avec de l'eau. Insérez le sac en mailles le long des parois intérieures d'un bol propre et stérilisé d'une capacité de 5 L (20 tasses). Ouvrez le bouchon du sachet de peaux de raisins **ou** découpez le fond du sachet et pressez les peaux de raisins pour les transférer dans le bol muni du sac en mailles. Rincez le sachet de peaux de raisins avec 500 ml (2 tasses) d'eau et ajoutez celle-ci dans le bol. Retirez soigneusement les extrémités du sac en mailles, refermez-le en l'attachant bien à l'aide d'un simple nœud. Placez le sac contenant les peaux de raisins dans la cuve de fermentation primaire avec le reste du jus pouvant se trouver dans le bol.
- 1.6 Si votre trousse contient des **Copeaux** ou de la **Poudre de chêne**, incorporez-les maintenant. **Si votre trousse contient** des cubes de chêne, ils seront ajoutés à une étape subséquente.
- 1.7 Brassez bien. Utilisez un hydromètre pour mesurer la G.S. et inscrivez le résultat à l'étape de gravité spécifique (G.S.) du Jour 1 dans le tableau fourni avec ces instructions.
- 1.8 Saupoudrez la **Levure sèche** sur le dessus de la base de jus (si votre trousse contient deux sachets de levures, ajoutez les deux maintenant).
- 1.9 Déposez un couvercle non fermé hermétiquement ou un couvercle doté d'une bonde hydraulique à demi remplie d'une solution à base de sulfites sur le dessus de la cuve de fermentation primaire.
- 1.10 Maintenez la température de l'aire de fermentation à un niveau de température tempéré (20-25° C/68-77° F) pour toute la période de vinification.

## LE SACHET DE PEaux DE RAISINS DOIT ÊTRE REPOUSSÉ VERS LE BAS (SUBMÉRÉ) QUOTIDIENNEMENT JUSQU'À L'ÉTAPE 2.

ÉTAPE 2 JOUR 14 – STABILISATION/DÉGAZAGE	JOUR 14
	Date: <u>MM / JJ / AA</u>
	G.S.: _____

- 2.1 Vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Mesurez la G.S. Si la lecture n'est pas dans cette plage, vérifiez-la à nouveau dans 48 heures. Sinon, notez ce nombre.
- 2.2 En utilisant une cuillère de brassage stérilisée, retirez soigneusement le sachet de peaux de raisins de la cuve de fermentation. Pressez délicatement le sachet pour transférer tout le jus s'y trouvant dans la cuve de fermentation. Disposez du sachet.
- 2.3 À l'aide de l'équipement stérilisé, siphonnez (soutirez) soigneusement le vin dans une tourie propre/stérilisée en laissant le sédiment derrière.
- 2.4 Ajoutez le contenu des sachets #3 Métabisulfite de potassium et #4 Sorbate de potassium directement dans la tourie pleine de vin.
- 2.5 Agitez le vin en utilisant une cuillère de brassage stérilisée. Brassez le vin en changeant de direction de façon intermittente pendant 10 minutes. Alternativement, le vin peut être dégazé en utilisant un agitateur monté sur une perceuse pendant 2-4 minutes à vitesse moyenne et en changeant de direction toutes les 30 secondes.
- 2.6 Incorporez le sachet #5 Kieselsool. Si votre trousse contient deux sachets, ajoutez-en un maintenant. L'autre sachet sera ajouté à une étape subséquente.
- 2.7 Fixez le bouchon et la bonde remplie à demi avec de l'eau à la tourie et laissez-la reposer pendant 24 heures.

ÉTAPE 3 JOUR 15 – CLARIFICATION	
CÉDULE DE CLARIFICATION	
DURÉE DE LA PÉRIODE DE FABRICATION DU VIN	JOURS DE CLARIFICATION MINIMUM
8 semaines	41
6 semaines	27
5 semaines	20

- 3.1 Incorporez le sachet #6 Chitosane(s).
- 3.2 Si votre trousse contient un second sachet #5 Kieselsool, incorporez-le une heure après l'addition de Chitosane.
- 3.3 Si votre trousse contient des **Cubes de chêne**, incorporez-les maintenant.
- 3.4 Si votre trousse contient un (des) **Sachet(s) de saveurs**, incorporez-les maintenant.
- 3.5 Remplacez la bonde hydraulique et laissez reposer le vin dans un endroit calme et tempéré (20°-25° C ou 68°-77° F) à l'abri de la chaleur directe et de la lumière.
- 3.6 Après 5 jours, faites bouger la tourie (sans la soulever) pour permettre aux sédiments collés sur la paroi de la tourie de se déposer.
- 3.7 Poursuivez le processus de clarification en fonction du tableau ci-dessus.

ÉTAPE 4 JOUR 33-54 – SOUTIRAGE DE FINITION/VIEILLISSEMENT
4.1 Le vin devrait être parfaitement clair. S'il ne l'est pas, laissez le vin reposer pendant une autre période de 7-14 jours afin qu'il soit bien clarifié.
4.2 Soutirez soigneusement le vin sans le sédiment (et les cubes de chêne, s'il y en a) dans une tourie propre et stérilisée sur laquelle est fixée un bouchon plein. <b>Étapes optionnelles:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>a) Si vous considérez laisser vieillir votre vin pendant plus de 3 mois, ajoutez 1,5 g (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium à dissoudre au vin afin d'aider à préserver sa saveur et sa couleur.</li><li>b) Si vous filtrez le vin, faites-le à cette étape. <b>NE FILTREZ JAMAIS UN VIN VOILÉ.</b></li></ol>
4.3 Laissez le vin reposer libre de tout mouvement pendant une période d'au moins 2 jours pour lui permettre de se stabiliser.

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE (VIN CLARIFIÉ SEULEMENT)
5.1 Siphonnez soigneusement votre vin dans des bouteilles propres et stérilisées.
5.2 Bouchez les bouteilles à l'aide de lièges et laissez-les en position verticale pendant 3-5 jours afin de permettre au liège de prendre de l'expansion. Inversez ou entreposez vos bouteilles sur le côté afin de maintenir l'humidité du liège. Entreposez le vin à une température de 11°-18° C (52-65° F).



Global Vintners Inc.  
27 Scott Street West  
St. Catharines, ON L2R 1E1  
[info@globalvintners.ca](mailto:info@globalvintners.ca)