

WINE MAKING INSTRUCTIONS

DAY 1 PRIMARY FERMENTATION

Starting SG:
Ice Wine style SG 1.075-1.090
Dessert Wine SG 1.110-1.125

Before beginning, it is necessary to mark the fill level on the primary fermenter.
Icewine style – mark the 9L level.
Dessert Wine – mark the 10.5L level.



- Clean and sanitize equipment to be used. Rinse well 4 times with warm water. (see *Tips for Success #1*)
- If making **Icewine** style, add approx. 1" of hot water to primary. Add contents of packet labeled BENTONITE #2 to primary fermenter. Stir for 3 minutes. This is not required for **Dessert Wine**. If you have an **Icewine** style kit, choose either of the two bags for later use. If you have a **Dessert Wine** kit, save the small bag of concentrate for later use.
- Lay larger bag of grape juice concentrate that has been selected for fermentation flat on table. Grip the bag by the neck. Remove snap cap and pour contents into primary fermenter. *Suggestion: The snap lid on this container is easily removed with the aid of a standard beer bottle opener.*
- Rinse bag with 2 litres of warm water and pour into the primary fermenter. Stir well.
- If your kit contains oak packet(s), add now.
- Fill primary fermenter to the level for the specific wine you are making as indicated above with cool water and stir for one minute. This is important for good fermentation. (You can use a drill-powered stirring rod, if you have one.) The temperature should range between 20°-24°C (68°-75°F). If the temperature is too warm, cover the primary and let stand until correct temperature is reached. (see *Tips for Success #2*)
- Sprinkle YEAST on top. Cover primary fermenter with either a loose fitting lid or a tight fitting lid with a fermentation lock, or a plastic sheet tied down with elastic bands.
- Leave wine to ferment for 14 days.

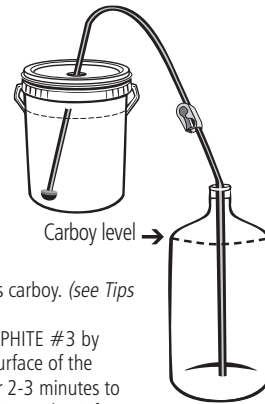
DAY 14 STABILIZING

Finishing SG:
Icewine style – S.G. 0.995 or less
Dessert Wine – S.G. 0.998-1.000

All fermentation activity should now be complete. Allow more time if needed. (see *Tips for Success #5*)

Before stabilizing your wine:

- Check the Specific Gravity. See Finishing SG list above
- There should be no surface activity/bubbles.



- Siphon wine into clean, sanitized 11.5L glass carboy. (see *Tips for Success #3*)
- Add packet labeled POTASSIUM METABISULPHITE #3 by slowly sprinkling sachet contents onto the surface of the wine. Stir vigorously with a plastic spoon for 2-3 minutes to remove all gas. If using a drill-powered stirring rod, stir for 1-2 minutes. (see *Tips for Success #6*)
- Add packet labeled POTASSIUM SORBATE #4 by slowly sprinkling sachet contents onto the surface of the wine. Stir vigorously with a plastic spoon for 2-3 minutes to remove all gas. If using a drill-powered stirring rod, stir for 1-2 minutes.
- Your kit contains 2 packets of Kieselsool. Add *one packet only* of KIESEL SOL and stir gently for 30 seconds.
- Repeat the stirring procedure 6 times over a 12 hour period. This removes unwanted gas.
- After the last stirring, place carboy on a table or counter so that it does not need to be moved again until bottling.

DAY 16 CLEARING

- Icewine** style: Add contents of saved bag of concentrate. (Add some wine to the bag to rinse out all the concentrate.) Stir the wine well to mix the concentrate with the wine.
Dessert Wine: Add contents of small concentrate bag (Add some wine to the bag to flush out all the concentrate.) Stir well to mix.
- Add packet labeled CHITOSAN. Stir gently with handle of spoon for 30 seconds (Don't use drill here). After one hour, add contents of additional KIESEL SOL packet. Stir gently with handle of spoon for 30 seconds. Top up the glass carboy to the neck with reserve wine or cool water if necessary. (see *Tips for Success #4*) Attach fermentation lock.
- Leave the wine for 12 days to clear.

DAY 28 FILTERING / BOTTLING

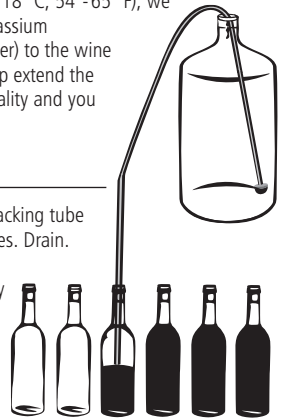
Your wine should be clear and ready to bottle. If wine has not cleared perfectly, leave for another week. (see *Tips for Success #7*)

- Before filtering or bottling, siphon your wine into a clean, sanitized carboy being careful not to disturb the sediment.
- We recommend filtering the wine before bottling to give it a professional appearance. Please contact the Wine Kitz location nearest you to reserve a rental filter. The staff at Wine Kitz will give you full instructions on the use of the filter when you pick it up.
- Filter your wine into a clean, sanitized carboy to prepare it for bottling.

If you plan to age your wine for longer than 5 months in the bottle or if your storage temperatures are less than ideal (12°-18° C, 54°-65° F), we recommend the addition of 1/4 teaspoon Potassium Metabisulphite (dissolved in 1/2 cup cool water) to the wine before bottling. This sulphite addition will help extend the aging ability of the wine without affecting quality and you may still drink the wine at an early age.

BOTTLING

Clean and sanitize bottles and siphon hose, racking tube and bottle filler. Rinse with warm water 4 times. Drain. Siphon wine into bottles allowing 2.5 cm (1") head space between cork and wine. Insert dry cork using a corker, available from your Wine Kitz retailer. Leave bottles standing upright for five days. Then store bottles on their sides to keep the corks moist. Age the wine for at least 1 week before drinking. (see *Tips for Success #8*)



BULK AGING

For Icewine style and Dessert Wine:

Rather than bottling your wine immediately, you may wish to age in a glass carboy (do not use a plastic carboy for bulk aging) for up to 2 months prior to bottling. Bulk aging will provide an additional degree of softness, complexity and quality to the wine. For bulk aging, siphon the wine off sediment into a clean carboy. Dissolve 1/4 teaspoon of Potassium Metabisulphite crystals (available at Wine Kitz) in 1/4 cup (60ml) of cold water and add to the wine in the carboy. It is vital that the glass carboy is topped up to the neck with a similar wine or cool water. Attach fermentation lock. Ideal temperature for bulk aging is 12°-18° C (54°-65° F).

NECESSARY EQUIPMENT



Fermenter



Glass Carboy



Fermentation Lock



Spoon



Wine Thief



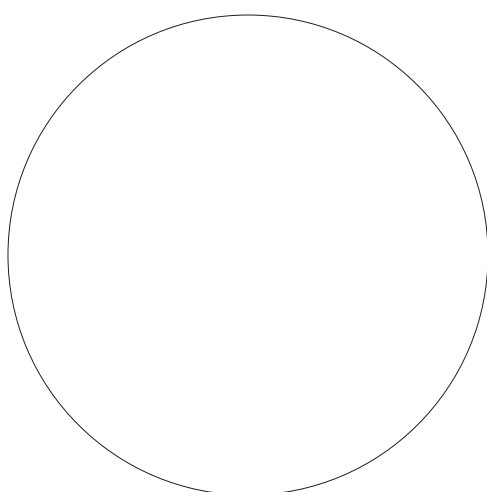
Hydrometer



Siphon Hose & Racking Tube

- Primary Fermenter:** Food grade plastic bucket of at least 30 litres (8 US GAL.) capacity. Use a loose lid to cover or a tight fitting lid fitted with a fermentation lock and stopper or a plastic sheet tied down.
- Carboy:** 11.5 litre (3 US GAL.) glass or plastic, narrow necked container. Glass is preferred.
- Fermentation Lock & Rubber Stopper:** The fermentation lock is designed to prevent bacteria and oxygen from getting into your wine, while allowing carbon dioxide gas produced during the fermentation to escape. Remove cap and half-fill lock with water. Replace cap and fit rubber stopper with lock into carboy neck. Dry the inside of the carboy neck with a paper towel to ensure a snug fit.
- Mixing Spoon:** Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.

- Wine Thief:** Use to take out samples from the primary and carboy.
- Hydrometer:** A hydrometer measures sugar—either its presence OR its absence. During fermentation, high Specific Gravity (or density) sugars are being converted to lower Specific Gravity alcohol. The hydrometer records this change and allows you to determine:
 - potential alcohol
 - how fermentation is progressing
 - when fermentation is complete.
- Siphon Hose & Racking Tube:** Use for transferring the wine from one container to another while leaving the sediment behind.



DAY / JOUR 1 PRIMARY FERMENTATION / FERMENTATION PRIMAIRE

Date: Specific Gravity / Densité (G.S.)

DAY / JOUR 14 STABILIZING / STABILISATION

Date: Specific Gravity / Densité (G.S.)

- Siphon wine to clean, sanitized glass carboy. / Transférez le vin dans une outre de verre propre et stérilisée.
- Add Potassium Metabisulphite #3. Stir well. / Ajoutez le Métabisulfite de potassium #3. Bien agiter.
- Add Potassium Sorbate #4. Stir well. / Ajoutez le sorbate de potassium. Bien agiter.
- Add 1 Packet of Kieselsool. Stir gently. / Ajoutez le sachet de kieselsool. Agitez délicatement.

DAY / JOUR 16 CLEARING / CLARIFICATION

Date:

- Add Flavour Pack. Stir well. / Ajoutez le sachet de saveur. Bien agiter.
- Add Chitosan. Stir gently. Wait 1 hour. / Ajoutez le chitosane. Attendez une heure. Agitez délicatement.
- Add 1 Packet of Kieselsool. Stir gently. / Ajoutez 1 sachet de kieselsool. Agitez délicatement.

DAY / JOUR 28 BOTTLING / EMBOUTEILLAGE

Date:

FINAL APPRECIATION / APPRÉCIATION FINALE

Bouquet:

Flavour / Saveur:

Body / Corps:

Comments / Commentaires:

NEED ADVICE?

Wine Kitz personnel are fully qualified and eager to assist you in making great wine. Expert advice is available at your nearest Wine Kitz store, or contact us at:
Head Office: 27 Scott Street West, St. Catharines, Ontario L2R 1E1
Toll Free: 1-888-477-WINE (9463)
Monday to Friday 8:30am - 5:00pm EST
E-mail: info@winekitz.com • Website: www.winekitz.com

BESON D'UN CONSEIL?

Le personnel de Wine Kitz est pleinement qualifié et disponible pour vous assister dans la fabrication de vos excellents vins. Des conseils d'expert sont disponibles à votre magasin Wine Kitz le plus près de chez-vous ou contactez-nous à:
Bureau-Chef: 27 Scott Street West, St. Catharines, Ontario L2R 1E1
Ligne sans frais: 1-888-477-WINE (9463)
Lundi au Vendredi: 8:30am - 5:00pm EST
Courriel: info@winekitz.com • Site web: www.winekitz.com

INSTRUCTIONS POUR LA VINIFICATION

JOUR 1 FERMENTATION PRIMAIRE

G. S. au départ :
Style Vin de glace G. S. 1,075-1,090
Vin de dessert G. S. 1,110-1,125)

Avant de débiter, il est nécessaire de marquer le niveau d'emplissage sur la cuve de fermentation primaire.

Style Vin de glace – marquer le niveau de 9 L.
Vin de dessert – marquer le niveau de 10,5 L.

- Nettoyez et stérilisez l'équipement que vous utiliserez. Rincez à fond quatre fois avec de l'eau tiède. (Voir Conseils pour réussir votre vin #1)
- Si vous fabriquez un **Style Vin de glace**, ajoutez approximativement 1" d'eau chaude à la cuve de fermentation primaire. Ajoutez le contenu du sachet étiqueté BENTONITE #2 à la cuve de fermentation primaire. Brassez pendant 3 minutes. Cette étape n'est pas requise pour les **Vins de dessert**. Si vous avez une trousse de **Style Vin de glace**, conservez l'un des deux sachets pour l'utiliser plus tard. Si vous avez une trousse de **Vin de dessert**, conservez le petit sac de concentré pour l'utiliser plus tard.
- Déposez sur une table le plus grand sac de concentré de jus de raisin qui a été sélectionné pour la fermentation. Tenir le sac par le goulot. Retirez le bouchon et versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire. *Suggestion : le bouchon de ce contenant s'enlève facilement en utilisant un ouvre-bouteille à bière conventionnel.*
- Rincez le sac avec deux litres d'eau tiède et versez dans la cuve de fermentation primaire. Remuez à fond.
- Si la trousse contient un ou des sachet(s) de chêne, ajoutez-les maintenant.
- Tel qu'indiqué ci-haut, remplissez avec de l'eau froide la cuve de fermentation primaire au niveau requis pour le type de vin que vous fabriquez et brassez pendant une minute. Ceci est primordial pour une bonne fermentation. (Vous pouvez utiliser une tige d'agitation installée sur une perceuse électrique, si vous en avez une.) La température du mélange après l'avoir remué devrait se situer entre 20°-24°C (68°-75°F). Si la température est trop haute, couvrez la cuve de fermentation primaire et laissez refroidir avant de continuer. (Voir Conseils pour réussir votre vin #2)
- Éparpillez la LEVURE de façon égale sur la surface du liquide. Recouvrez la cuve de fermentation primaire d'un couvercle ou d'un couvercle ajusté avec une bonde de fermentation et un bouchon ou d'une pellicule de plastique bien ajustée avec des bandes élastiques.
- Laissez le vin fermenter pendant 14 jours.



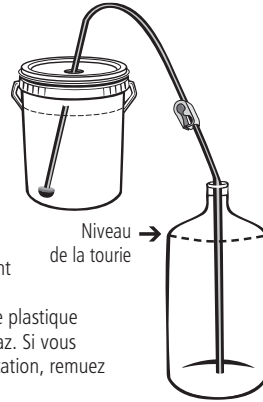
JOUR 14 STABILISATION

G. S. à la fin :
Style Vin de glace – G. S. 0,995 ou moins
Vin de dessert – G. S. 0,998 - 1,000

Assurez-vous que toute fermentation a cessé avant de continuer. Si vous avez des doutes, attendez jusqu'à ce que ce soit certain. (Voir Conseils pour réussir votre vin #5)

Avant de stabiliser votre vin:

- Vérifiez la Gravité Spécifique. Voir le tableau ci-haut.
 - Il ne devrait y avoir aucune activité ou bulles en surface.
- Siphonnez le vin dans une tourie propre et stérilisée de 11,5 L. (Voir Conseils pour réussir votre vin #3)
 - Ajoutez le sachet étiqueté MÉTABISULFITE DE POTASSIUM #3 en saupoudrant délicatement le contenu du sachet sur la surface du vin. Remuez vigoureusement avec une cuillère de plastique pendant 2-3 minutes pour enlever tout gaz. Si vous utilisez une perceuse munie d'une tige d'agitation, remuez pendant 1-2 minutes. (Voir Conseils pour réussir votre vin #6)
 - Ajoutez le sachet étiqueté SORBATE DE POTASSIUM #4 en saupoudrant délicatement le contenu du sachet sur la surface du vin. Remuez vigoureusement avec une cuillère de plastique pendant 2-3 minutes pour enlever tout gaz. Si vous utilisez une perceuse munie d'une tige d'agitation, remuez pendant 1-2 minutes.
 - Votre trousse contient 2 sachets de Kieselsol. Ajoutez un sachet seulement de KIESELSOL et brassez délicatement pendant 30 secondes.
 - Répétez la procédure de brassage 6 fois dans une période de 12 heures. Ceci contribuera à retirer le gaz non désiré.
 - Après le dernier brassage, placez la tourie sur une table ou un comptoir afin de ne plus avoir à la déplacer jusqu'à l'embouteillage.



JOUR 28 FILTRATION / EMBOUTEILLAGE

Votre vin devrait être clair et prêt à embouteiller. Si le vin ne s'est pas clarifié parfaitement, laissez-le reposer pendant une semaine additionnelle. (Voir Conseils pour réussir son vin #7)

- Avant de filtrer ou d'embouteiller, siphonnez votre vin dans une tourie propre et stérilisée en prenant soin de ne pas déranger le sédiment.
- Nous vous recommandons de filtrer le vin avant l'embouteillage pour lui donner une apparence professionnelle. Veuillez contacter le magasin Wine Kitz le plus près de chez-vous afin de réserver un équipement de filtration en location. Le personnel de votre magasin Wine Kitz vous donnera toutes les instructions requises sur l'utilisation de cet équipement lorsque vous en prendrez possession
- Filtrez votre vin dans une tourie propre et stérilisée pour qu'il soit prêt à l'embouteillage. Goûtez et ajustez le niveau de sucrosité, si désiré.

Si vous prévoyez laisser vieillir votre vin plus de 5 mois dans la bouteille ou si votre température d'entreposage est plus basse que celle suggérée (12°-18° C, 54°-65° F), nous recommandons d'ajouter 1/4 de cuillère à thé de métabisulfite de potassium (dissous dans 1/2 tasse d'eau fraîche) au vin, juste avant l'embouteillage. Cette addition de sulfite contribuera à prolonger la capacité de vieillir du vin sans en affecter la qualité et vous pourrez toujours boire le vin dans sa jeunesse.

EMBOUTEILLAGE

Nettoyez et stérilisez les bouteilles ainsi que le boyau de soutirage, le tube de soutirage et l'emplisseuse à bouteille. Rincez ensuite avec de l'eau chaude à 4 reprises et videz le tout. Siphonnez le vin dans les bouteilles en laissant 2,5 cm (1 po) de vide entre le liège et le vin. Insérez le liège à l'aide d'une boucheuse, disponible chez votre détaillant Wine Kitz. Laissez les bouteilles debout pendant cinq jours et couchez-les sur le côté afin de garder les lièges humides. Laissez reposer le vin pendant au moins 4 semaines avant de le boire. (Voir Conseils pour réussir votre vin #8)



VIELLISSEMENT EN VRAC :

Pour le style Vin de glace et le Vin de dessert :

Plutôt que d'embouteiller votre vin immédiatement, vous souhaitez peut-être le laisser vieillir dans une tourie en verre (ne pas utiliser de tourie en plastique pour le vieillissement) jusqu'à deux mois, avant de l'embouteiller. Le vieillissement donnera à votre vin plus de douceur, de complexité et une grande qualité. Pour le vieillissement en vrac, siphonnez le vin sans le sédiment dans une tourie propre. Faire dissoudre 1/4 c. à thé de métabisulfite de potassium en cristaux (disponible chez Wine Kitz) dans 1/4 de tasse (60 ml) d'eau froide et ajoutez au vin dans la tourie. Il est essentiel que la tourie de verre soit remplie jusqu'au goulot avec un vin semblable ou de l'eau fraîche. Attachez la bonde. La température idéale pour le vieillissement en vrac est de 12 à 18°C (54° à 65°F).

JOUR 16 CLARIFICATION

- Style Vin de glace :** Ajoutez le contenu du sac de concentré qui avait été conservé. (Ajoutez un peu de vin dans le sac afin de bien rincer tout le concentré.) Brassez bien le vin pour mélanger le concentré au vin. **Vin de dessert :** Ajoutez le contenu du petit sac de concentré. (Ajoutez un peu de vin dans le sac afin de bien rincer tout le concentré.) Brassez bien pour mélanger le tout.
- Ajoutez le sachet étiqueté CHITOSAN. Brassez délicatement avec le manche de la cuillère pendant 30 secondes (Ne pas utiliser de perceuse à cette étape). Après une heure, ajoutez le contenu du sachet additionnel de KIESELSOL et remuez doucement avec le manche de la cuillère pendant 30 secondes. Comblez la tourie de verre avec le vin de réserve retiré plus tôt et de l'eau au besoin. (Voir Conseils pour réussir votre vin #4) Attachez la bonde de fermentation.
- Laissez reposer le vin pendant 12 jours pour la clarification.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE



Fermenteur



Tourie en verre



Bonde hydraulique



Cuillère



Taste-vin



Densimètre



Boyau et tube de soutirage

- Cuve primaire de fermentation :** Chaudière de plastique de catégorie alimentaire, d'une capacité d'au moins 30 litres (8 gallons américains). Utilisez un couvercle pour la recouvrir ou un couvercle ajusté avec une bonde de fermentation et un bouchon ou une pellicule de plastique bien ajustée.
- Tourie :** Contenant de 11,5 litres (3 gallons US), en verre ou en plastique, à goulot étroit. Le verre est préférable.
- Bonde de fermentation et bouchon de caoutchouc :** La bonde de fermentation est conçue pour empêcher les bactéries et l'oxygène de pénétrer dans votre vin, tout en permettant aux gaz de dioxyde de carbone produits durant la fermentation de s'échapper. Retirez le bouchon et remplissez la moitié de la bonde avec de l'eau. Remplacez le bouchon et fixez le bouchon en caoutchouc, avec la bonde, dans le goulot de la tourie. Séchez l'intérieur du goulot de la tourie avec un papier essuie-tout pour assurer un ajustement parfait.
- Cuillère à mélanger :** Ustensile de brassage en plastique, de catégorie alimentaire, d'une longueur de 70 cm (28 po).
- Taste-vin :** Utilisez-le pour prendre des échantillons de la cuve de fermentation primaire et de la tourie.
- Hydromètre :** Un hydromètre mesure le sucre – soit sa présence OU son absence. Pendant la fermentation, les sucres à densité élevée sont convertis en alcool à densité plus basse. L'hydromètre enregistre ce changement et vous permet d'établir :
 - le potentiel d'alcool
 - comment progresse la fermentation
 - quand la fermentation est terminée
- Boyau pour siphonner et tube de soutirage :** Utilisez-les pour transférer le vin d'un contenant à l'autre tout en laissant les dépôts derrière.

- Sanitisation :** Il est absolument essentiel que tout ce qui entre en contact avec votre vin soit propre et bien stérilisé. Vous pouvez stériliser l'équipement (sauf le liège) à l'aide d'un nettoyant à base de chlore comme le Chlorox. Ceci empêchera la croissance de bactéries nuisibles. Après la stérilisation, rincez l'équipement à fond avec de l'eau propre au moins quatre fois.
- Température :** Si la température du vin de fermentation est au-dessus de 29°C (85°F), la levure sera inactive. Des températures au-dessous de 18°C (65°F) ralentiront le processus de fermentation. N'utilisez pas une ceinture chauffante ou un coussin chauffant si la température de la pièce est au-dessus de 18°C (65°F).
- Dépôts :** Il faut faire attention de ne pas remettre les dépôts dans le vin en le remuant pendant le soutirage et l'embouteillage. L'utilisation d'un boyau pour siphonner, rattaché à un tube rigide de soutirage avec un embout "anti-liège", est très utile. Il est aussi très utile de se servir d'un collier sur le tube de soutirage, lequel collier s'attache à la paroi de la cuve de fermentation, afin d'empêcher le mouvement du tube de soutirage dans le vin.
- Ajouter du vin :** Il est essentiel d'ajouter du vin dans votre tourie jusqu'au goulot. Ceci contribuera à réduire le niveau de contact de l'air avec la surface du vin, ce qui pourrait amener une oxydation prématurée. Utilisez de l'eau préalablement bouillie et ensuivez refroidie. Si vous désirez un vin plus corsé, vous pouvez ajouter du vin déjà fabriqué pour remplir votre tourie.
- Utilisation de l'hydromètre :** Un hydromètre à vin est très utile pour suivre le progrès de la fermentation.
- Stabilisation :** Le dioxyde de carbone présent dans le vin doit être retiré lors du processus de fermentation afin de permettre à l'agent de clarification utilisé d'être efficace. Assurez-vous de bien brasser. Votre magasin Wine Kitz vend un équipement d'agitation qui s'attache à une perceuse électrique pour faciliter le processus de brassage.
- Clarification :** Le clarifiant peut créer une charge électrostatique qui pourrait incliner des particules en suspension à adhérer aux parois de la tourie. Après 5 jours, faites tourner brusquement la tourie. À l'occasion, le vin ne se clarifiera pas au complet dans les délais prévus. Vous n'avez qu'à le laisser dans la tourie encore une semaine environ. Si le problème continue, vous pouvez obtenir des conseils de votre consultant Wine Kitz.
- Viellissement :** La température idéale pour le vieillissement du vin varie de 11°-18°C (52° - 65°F). Si le vin est entreposé à des températures supérieures, évitez un vieillissement prolongé.

CONSEILS POUR RÉUSSIR VOTRE VIN

- Sanitisation :** Il est absolument essentiel que tout ce qui entre en contact avec votre vin soit propre et bien stérilisé. Vous pouvez stériliser l'équipement (sauf le liège) à l'aide d'un nettoyant à base de chlore comme le Chlorox. Ceci empêchera la croissance de bactéries nuisibles. Après la stérilisation, rincez l'équipement à fond avec de l'eau propre au moins quatre fois.
- Température :** Si la température du vin de fermentation est au-dessus de 29°C (85°F), la levure sera inactive. Des températures au-dessous de 18°C (65°F) ralentiront le processus de fermentation. N'utilisez pas une ceinture chauffante ou un coussin chauffant si la température de la pièce est au-dessus de 18°C (65°F).
- Dépôts :** Il faut faire attention de ne pas remettre les dépôts dans le vin en le remuant pendant le soutirage et l'embouteillage. L'utilisation d'un boyau pour siphonner, rattaché à un tube rigide de soutirage avec un embout "anti-liège", est très utile. Il est aussi très utile de se servir d'un collier sur le tube de soutirage, lequel collier s'attache à la paroi de la cuve de fermentation, afin d'empêcher le mouvement du tube de soutirage dans le vin.
- Ajouter du vin :** Il est essentiel d'ajouter du vin dans votre tourie jusqu'au goulot. Ceci contribuera à réduire le niveau de contact de l'air avec la surface du vin, ce qui pourrait amener une oxydation prématurée. Utilisez de l'eau préalablement bouillie et ensuivez refroidie. Si vous désirez un vin plus corsé, vous pouvez ajouter du vin déjà fabriqué pour remplir votre tourie.
- Utilisation de l'hydromètre :** Un hydromètre à vin est très utile pour suivre le progrès de la fermentation.
- Stabilisation :** Le dioxyde de carbone présent dans le vin doit être retiré lors du processus de fermentation afin de permettre à l'agent de clarification utilisé d'être efficace. Assurez-vous de bien brasser. Votre magasin Wine Kitz vend un équipement d'agitation qui s'attache à une perceuse électrique pour faciliter le processus de brassage.
- Clarification :** Le clarifiant peut créer une charge électrostatique qui pourrait incliner des particules en suspension à adhérer aux parois de la tourie. Après 5 jours, faites tourner brusquement la tourie. À l'occasion, le vin ne se clarifiera pas au complet dans les délais prévus. Vous n'avez qu'à le laisser dans la tourie encore une semaine environ. Si le problème continue, vous pouvez obtenir des conseils de votre consultant Wine Kitz.
- Viellissement :** La température idéale pour le vieillissement du vin varie de 11°-18°C (52° - 65°F). Si le vin est entreposé à des températures supérieures, évitez un vieillissement prolongé.

TIPS FOR SUCCESS

