Cru INTERNATIONAL

Welcome to winemaking! RJS Craft Winemaking is putting you in the creator's seat, empowering you to discover the joy and pride of personal winemaking. Turning your winemaking experience into your very own personalized creation for you to share with friends and family. We promise you a quality craft wine, worthy of sharing again and again.

By following our easy-to-follow instructions, you can produce quality wines – even if it is your first batch! **It is important that you carefully read all instructions before proceeding with crafting your wine.**

Cleaning & Sanitation

Cleaning and sanitation in the winemaking process cannot be stressed enough. All equipment that comes in contact with your wine, must be cleaned and sanitized with a recognized cleaning and sanitizing solution. For more information on craft winemaking, please visit www.rjscraftwinemaking.com/winemaking/how-to-craft-wine.

Before starting your Wine Kit, ensure all ingredients are in the box. **Note: Your package may include multiple packages of the same additive**.

Ingredients:
- Juice Concentrate (Bag)
- Wine Yeast

Note: Your kit may also include any of the following: GenuWine Winery Dried Grape Skins, a Straining Bag, oak, dehydrated fruit, elderflowers, and a finishing blend.

Additives:
- Package 1: Bentonite
- Package 2A: Sulphite
- Package 2B: Potassium Sorbate
- Package D1: Kieselsol
- Package D2: Chitosan

Required Equipment:

- Primary Fermenter: Food-grade plastic container (minimum 30 litre) with lid. Fermenter should be well marked at the 23 litre (6 US gal) level. To do this, fill a 23 litre Carboy with water, pour into Fermenter, and mark water level on the outside of Fermenter.
- Carboy – 23 litre (6 US gal): Either glass or food-grade plastic
- Airlock & Rubber Bung: One-way valve to seal the Carboy at the neck. Airlock must be half-filled with water and attached to the carboy when it is filled with wine.
- Siphon Rod & Hose: 6 feet of food-grade plastic tubing attached to a rod
- Hydrometer & Test Cylinder: Measures specific gravity to monitor fermentation
- Long Handled Spoon: Food-grade plastic 70 cm / 28 inlong
- Measuring cup: 500mL / 2 cups
- Thermometer: Measures fermentation temperature
- Wine Thief: Used to remove wine samples from the Carboy or Primary Fermenter
- Thirty (30) Wine Bottles: 750mL
- Thirty (30) Wine Bottle Closures: Synthetic or high-grade corks are recommended to maintain the integrity of the wine
- Corker: Used for corks only (This can be rented from a local retailer.)
- Winemaking Cleaner and Sanitizer

Optional Equipment:
- Drill-mounted stirring device
- Filtering Machine (This can be rented from a local retailer.)
- Wine Filter Pads

PLACE PRODUCT LABEL HERE:

STEP 1 Fermentation

(Specific Gravity 1.080 - 1.106)

Date _____ SG _____

1. Clean and sanitize the Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder, Long Handled Spoon, Airlock & Rubber Bung.
2. Add 4 litres of warm water to the Primary Fermenter. Stirring constantly, slowly add Package 1 Bentonite to water until dispersed.
3. Empty contents of Juice Concentrate Bag into the mixture in the Primary Fermenter.
4. Rinse the bag with warm water and pour the water into the Primary Fermenter.
5. Add water at a temperature of 20-25˚C/68-77˚F, to the Primary Fermenter up to the 23 litre (6 US gal) mark. Stir vigorously.

IF YOUR KIT CONTAINS THESE ADDITIVES:

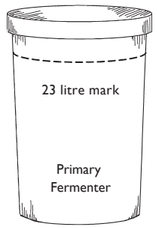
Oak Powder and/or Chips – Open bag(s) and add it now. Stir vigorously.

Oak Tea (labelled as "Oak Tea" on the add-pack) – Open it and add the oak chips to 1 cup of hot water. Let the oak chips soak in the hot water for 10 minutes. Add the water and the oak chips to the primary fermenter.

Elderflower Infusion Bag – Soak it submersed in 1 cup of hot water for 10 minutes. Do not open the infusion bag. Add water and infusion bag to the Primary Fermenter.

GenuWine Winery Dried Grape Skins – Place the grape skins into the Straining Bag, tie bag securely, and place in the Primary Fermenter. For maximum colour extraction, stir every 2 days.

6. Double check to make sure that the temperature of the juice in the Primary Fermenter is between 20-25°C/68-77°F.
7. Using the wine thief, fill the Test Cylinder. Record the specific gravity (S.G.).
8. Place the primary fermenter in a warm (18-22ºC/65-72ºF) raised area about 0.92 -1.20m / 3-4 feet high, where it will be undisturbed.
9. Sprinkle yeast over the surface of the juice. DO NOT STIR for 48 hours.
10. Place loose fitting lid or lid with Airlock & Rubber Bung (must be half-filled with water) onto Primary Fermenter.
11. We recommend checking the specific gravity daily. Once the specific gravity is below 0.998, proceed to Secondary Fermentation. Approximately Day 14.



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 or 1-800-663-0954 for assistance.

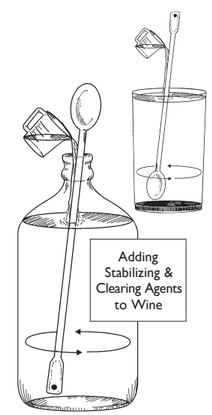
STEP 2 Stabilizing & Clearing (APPROX. DAY 14)

(Specific Gravity 0.998 or lower)

Date _____ SG _____

NOTE: Proceed with Step 2 **ONLY** if you have achieved a specific gravity of 0.998 or lower. If SG is not achieved, wait an extra day or two until fermentation is completed.

1. If your fermenter contained GenuWine Winery Dried Grape Skins, carefully remove the Straining Bag. Squeeze the remaining liquid back into the fermenter, and discard the bag.
2. Clean and sanitize Siphon Assembly, Carboy (23L/ 6 US gal), Airlock & Rubber Bung, and Long Handled Spoon.
3. Siphon wine into Carboy, being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Primary Fermenter. Discard the sediment, oak, and/or elderflower infusion bag if your kit included it.
4. De-gas wine vigorously for approximately 5 minutes by stirring with the handle of a sanitized spoon, or with a drill mounted stirring device. **Insufficient stirring will prevent the wine from clearing adequately.**
5. Dissolve packages 2A Sulphite and 2B Potassium Sorbate (if your kit contains two packages of Potassium Sorbate add both now) into the wine and mix gently with a long handled spoon. STIR FOR ONE MINUTE.
6. If your kit contains a Finishing Blend, add it to the wine now.
7. Add Package D1 Kieselsol and stir gently with a long handled spoon for 30 seconds. Wait 5 minutes and then add Package D2 Chitosan and stir gently for 30 seconds. **Important: Do not reverse the order of the Kieselsol and Chitosan.**
8. Attach Airlock & Rubber Bung.
9. Let wine stand until day 35 in an elevated, cool area (15-19ºC/59-66ºF).



STEP 3 Bottling (APPROX. DAY 35)

Date _____ SG _____

NOTE: Only crystal clear wine is suitable for bottling. If the wine is cloudy, wait an additional few days for the wine to clear. At this point, you may wish to filter (polish) your wine prior to bottling.

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. Siphon wine into Wine Bottles, leaving 1.25 cm (1/2 inch) between top of wine and bottom of cork.
4. Insert Corks using a Corking Machine.
5. Keep the Wine Bottles upright for 1 day. Then store the wine bottles on their side to prevent the corks from drying.
6. Keep your wine in a temperature-controlled environment (between 10-15˚C/50-59˚F) out of direct light. Your wine is ready to drink now.

Please drink responsibly.

2022.80085524.0

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 or email us at rjsinfo@arterracanada.com.

RJS craft winemaking

Cru INTERNATIONAL

Bienvenue dans le merveilleux monde de la vinification!

Prenez place dans le siège de l'artisan vinicole grâce à RJS Craft Winemaking et découvrez la joie et la fierté de vinifier son propre vin. Transformez votre expérience de vinification en une création unique et personnalisée que vous pourrez faire découvrir à vos parents et amis. Notre promesse : un vin artisanal de qualité, que vous aurez plaisir à partager.

En suivant nos instructions faciles, vous pouvez produire des vins de qualité dès votre premier essai!

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de procéder à l'élaboration de votre vin.

Nettoyage et aseptisation

Nous ne pouvons trop insister sur l'importance du nettoyage et de l'aseptisation dans le processus de vinification, cette étape est PRIMORDIALE. Tout équipement qui entre en contact avec votre vin doit être nettoyé et aseptisé avec une solution reconnue pour ces fonctions. Pour plus d'informations sur la vinification artisanale, rendez-vous au https://fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/mode-demploi/vinification-processus/.

Avant de commencer votre trousse de vin, assurez-vous que tous les ingrédients soient présent dans la boîte. **Remarque : Votre trousse peut inclure plusieurs paquets du même additif.**

Ingredients:
- Concentré de jus de raisin (sac)
- Sachet de levure à vin

Additifs:
- Sachet 1 : Bentonite
- Sachet 2A : Sulfite
- Sachet 2B : Sorbate de potassium
- Sachet D1 : Kieselsol
- Sachet D2 : Chitosane

Remarque : Votre trousse peut également contenir: Peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine, un sac-filet, chêne, fruits déshydratés, fleurs de sureau et un mélange de finition.

Matériel nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire : Cuve de fermentation (minimum de 30 litres) en plastique de qualité alimentaire, munie d'un couvercle. Elle doit être marquée au niveau de 23 litres (6 gallons US). Si elle ne l'est pas, remplissez la tourie (de 23 litres) d'eau, transvidez-la dans la cuve, puis faites une marque sur l'extérieur de la cuve.
- Tourie de 23 litres (6 gal. US) : En verre ou en plastique de qualité alimentaire.
- Bonde hydraulique et bouchon : Bouche le goulot de la tourie. Doit être remplie à moitié avec de l'eau avant d'être posée sur la tourie remplie de vin.
- Tube de soutirage et tuyau : Tuyau de 1,82 m (6 pieds) en plastique de qualité alimentaire, fixé à un tube de soutirage.
- Hydromètre et cylindre gradué : Pour mesurer la densité afin de surveiller la fermentation.
- Cuillère à long manche : En plastique de qualité alimentaire, environ 70cm (28 po) de long.
- Tasse à mesurer graduée : 500 ml (2 tasses).
- Thermomètre : Permet de surveiller la température de fermentation.
- Échantillonneur : Tube servant à prélever des échantillons dans la cuve de fermentation ou la tourie.
- Bouteilles (30) : 750 ml
- Bouchons (30) : Bouchons de liège ou de matière synthétique de haute qualité pour garantir l'intégrité du vin.
- Bouchonneuse : Pour les bouchons en liège (synthétique ou non). Généralement offerte en location chez les détaillants.
- Nettoyant et aseptisant

Équipement facultatif :

- Agitateur sur perceuse
- Filtreur à vin
- Filtres

APPOSEZ L'ÉTIQUETTE DE LA TROUSSE ICI:

ÉTAPE 1 Fermentation

(Densité : entre 1,080 et 1,106)

Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, le cylindre gradué, la cuillère à long manche et la bonde hydraulique.
2. Ajoutez 4 litres d'eau tiède dans la cuve. Ajoutez graduellement le contenu du sachet 1 Bentonite tout en remuant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Videz le contenu du sac de concentré de jus de raisin dans la cuve de fermentation.
4. Rincez le sac avec de l'eau tiède, puis versez l'eau dans la cuve de fermentation.
5. Au besoin, ajoutez de l'eau jusqu'à la marque de 23 litres (6 gal. US). La température de l'eau doit être entre 20°C - 25°C (68°F - 77°F). Agitez vigoureusement.

SI VOTRE TROUSSE CONTIENT LES ADDITIFS SUIVANTS :

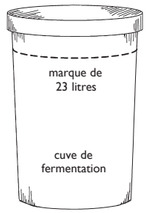
Poudre ou copeaux de chêne – Ajoutez-les maintenant et agitez vigoureusement.

Sachet d'infusion de chêne « oak tea » – Ouvrez le sachet, versez le contenu dans 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et laissez infuser pendant 10 minutes. Versez le tout dans la cuve de fermentation.

Sachet d'infusion de fleurs de sureau – Infusez le sachet, sans l'ouvrir, dans 250 ml (1 tasse) d'eau chaude pendant 10 minutes, puis ajoutez-le avec l'eau la cuve de fermentation.

Peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine – Videz le contenu du sac dans le sac-filet. Fermez bien le sac et mettez-le dans la cuve de fermentation. Pour favoriser une extraction optimale des pigments de couleur, remuez tous les deux jours.

6. Vérifiez que la température du liquide dans la cuve soit située entre 20°C - 25°C (68°F - 77°F).
7. Afin de mesurer la densité, remplissez le cylindre gradué à l'aide de l'échantillonneur. Mesurez la densité et notez-la.
8. Placez la cuve de fermentation dans un endroit surélevé à environ 1m -1,2m / 3 – 4 pieds du sol, chaud (18°C - 22°C / 65°F - 72°F) et à l'abri des vibrations.



9. Saupoudrez uniformément la levure sur le concentré de jus de raisin. NE PAS REMUEZ pendant les premiers 48 heures.
10. 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.
11. Nous vous recommandons de mesurer la densité tous les jours. Lorsque celle-ci est sous 0,998 et stable depuis 2 jours consécutifs, passez à l'étape de la stabilisation et clarification. Environ le 14e jour.

REMARQUE : Le vin devrait présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux premiers jours; si ce n'est pas le cas, retirez le couvercle de la cuve de fermentation. Aseptisez votre équipement et prélevez un échantillon afin d'en mesurer la densité. Si votre vin ne démontre aucun signe d'activité et si la densité n'a pas descendu, communiquez avec votre détaillant ou encore contactez-nous à rjsinfo@arterracanada.com ou au 1-800-663-0954.

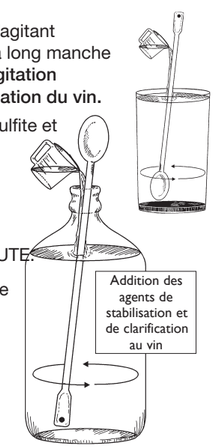
ÉTAPE 2 Stabilisation et clarification (VERS LE JOUR 14)

(Densité : 0,998 ou moins)

Date _____ Densité _____

REMARQUE : Passez à l'étape 2 **SEULEMENT** si la densité est de 0,998 ou moins. Si tel n'est pas le cas, veuillez attendre une journée ou deux afin que la fermentation soit complétée.

1. Si vous avez laissé macérer les peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine dans votre vin, retirez le sac filet avec précaution, pressez-le au-dessus de la cuve, puis jetez-le.
2. Lavez et aseptisez le tube et la tige de siphonnage, la tourie de 23 L (6 gal US), la bonde hydraulique et le bouchon en caoutchouc et la cuillère à long manche.
3. Soutirez le vin dans la tourie aseptisée en évitant soigneusement de remuer les sédiments au fond de la cuve. Jetez les sédiments, les copeaux de chêne, le sachet d'infusion de fleurs de sureau et le sachet d'infusion de chêne, le cas échéant.
4. Dégazez le vin pendant 5 minutes en l'agitant vigoureusement à l'aide de la cuillère à long manche ou d'un agitateur sur perceuse. **Une agitation insuffisante nuira à une bonne clarification du vin.**
5. Dissolvez le contenu des sachets 2A sulfite et 2B sorbate de potassium (si votre trousse contient deux sachets de sorbate de potassium, ajoutez les deux maintenant) dans le vin et agitez doucement avec une cuillère à long manche. AGITEZ PENDANT UNE MINUTE.



6. Si votre trousse contient un mélange de finition, ajoutez-le maintenant.
7. Ajoutez le contenu du sachet D1 Kieselsol 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. Fixez la bonde hydraulique et le bouchon en caoutchouc.
9. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (15ºC - 19ºC /59ºF - 66ºF) jusqu'au jour 35.

ÉTAPE 3 Embouteillage (VERS LE JOUR 35)

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. À cette étape-ci vous voudrez peut-être filtrer votre vin avant de l'embouteiller.

Important : Assurez-vous que tout le matériel de filtration soit bien nettoyé et aseptisé.

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation ou la tourie, le tuyau et le tube de soutirage ainsi que les bouteilles et rincez tous ces articles parfaitement 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. Soutirez le vin dans les bouteilles de manière à ce qu'il reste environ 1,25 cm (½ pouce) entre le vin et le bouchon.
4. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
5. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté afin que les bouchons restent humides.
6. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (10˚C - 15˚C / 50˚F - 59˚F). Votre vin est prêt à consommer dès maintenant.

Veuillez consommer de manière responsable. *2022.80085524.0*

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

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

RJS craft winemaking