

SPECIAL OPTIONAL INSTRUCTIONS

- If you make this kit according to the instructions included, the finished wine is considered a *dry style*.
- If your palate prefers a sweeter, *off-dry* wine style, we suggest adding 15mL of wine conditioner per litre of finished wine. For a 23L kit, you will need to add a total of 345ml of wine conditioner.
- Add the wine conditioner at the same time you add the 125mL sweetening blend included in the kit.
- PLEASE NOTE: If you add the 15mL/L of wine conditioner, only add **one** 3.25g pack of potassium sorbate during the “stabilizing and clearing” stage. This is due to the fact that the wine conditioner itself already contains potassium sorbate.
- If you **do not** add the 15mL/L of wine conditioner, please add **both** 3.25g packs of potassium sorbate during the “stabilizing and clearing” stage.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES FACULTATIVES

- Si vous fabriquez le vin selon les instructions fournies, vous obtiendrez un *vin sec*.
- Si vous préférez un *vin demi-sec* (plus sucré), nous suggérons d'ajouter du conditionneur de vin à raison de 15 ml par litre de vin fini (donc, 345 ml de conditionneur pour une trousse de 23 litres).
- Ajoutez le conditionneur en même temps que le mélange d'édulcorant (sachet de 125 ml) fourni dans la trousse.
- REMARQUE : Si vous ajoutez le conditionneur, utilisez **un seul sachet** de 3,25 g de sorbate de potassium à l'étape de la stabilisation et clarification. (Le conditionneur contient déjà du sorbate de potassium.)
- Si vous n'ajoutez **pas** le conditionneur, utilisez les **deux sachets** de 3,25 g de sorbate de potassium à l'étape de la stabilisation et clarification.