

# GRAND Cru

Welcome to winemaking the simple and easy way. You can produce top quality wines in just four short weeks with little cost and effort by following our simple step by step instructions. We will guide you through the process of kit winemaking, even if this is your first batch. If you have made your own wine before, you will find that our process varies little from standard winemaking procedures.

**Important:**  
Please read all instructions carefully before proceeding.

Before you begin, the importance of cleaning and sanitation in the winemaking process cannot be stressed enough. Everything that touches your wine (all equipment) must be cleaned and then sanitized with a recognized cleaning and sanitizing solution. For more information on cleaning and sanitation, please visit [www.rjscraftwinemaking.com/winemaking/how-to-craft-wine](http://www.rjscraftwinemaking.com/winemaking/how-to-craft-wine). If you have any questions beyond these instructions, please contact your local winemaking supply store, visit [www.rjscraftwinemaking.com](http://www.rjscraftwinemaking.com) or call our help line.

#### Your Wine kit includes:

Juice Concentrate (Bag) and Wine Yeast. *Note: Your kit may also include oak (optional), and/or dehydrated fruit.*

#### Additives (included in kit):

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

#### Supply List

- **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.
- **Spoon:** Food-grade plastic 28 in/70 cm long or a drill mounted stirring device.
- **Winemaking Cleaner and Sanitizer:** Ask your local retailer for recommendations, or visit [www.rjscraftwinemaking.com/winemaking/how-to-craft-wine](http://www.rjscraftwinemaking.com/winemaking/how-to-craft-wine).
- **Measuring cup:** 2 cups/500mL.
- **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 retailer.

#### Wine Style:

**Product Date Code:**  
(on box label)

## STEP 1 Primary Fermentation

(Specific Gravity 1.074-1.090)

Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

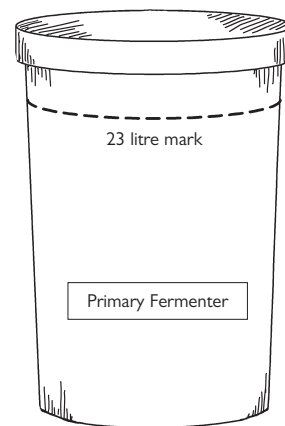
1. Remove the white peel off sticker found on the top of the wine kit box and place onto instruction sheet for personal records.
2. Clean and sanitize the Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
3. Add 4 litres of warm water to the Primary Fermenter. Stirring constantly, slowly add Pkg. #1 Bentonite to water until dispersed.
4. Empty contents of Juice Concentrate Bag into the mixture in the Primary Fermenter.
5. Rinse the bag with warm water and add it to the Primary Fermenter.
6. 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.

**NOTE: Some wine kits may contain:**

Oak Tea (labelled as "Oak Tea" on the add-pack) – If your wine kit does, 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.

7. Double check to make sure that the temperature of the juice in the Primary Fermenter is between 20-25°C/68-77°F.
8. Using the wine thief, fill the Test Cylinder. Record the specific gravity (S.G.).
9. Place the Primary Fermenter in a warm raised area about 3-4 feet high, where it will be undisturbed.
10. Sprinkle yeast over the surface of the juice. DO NOT STIR.
11. Place cover (or lid with airlock and rubber bung) onto Primary Fermenter. If airlock and bung are used, fill the airlock half full with a mild sulfite/water solution.
12. Allow your wine to ferment until approximately Day 14 before checking your specific gravity and moving onto Step 2 (Stabilizing & Clearing)

**NOTE: Within 2 days the wine will show signs of fermentation (bubbling or foaming). If this does not happen, call your retailer.**



## STEP 2 Stabilizing & Clearing

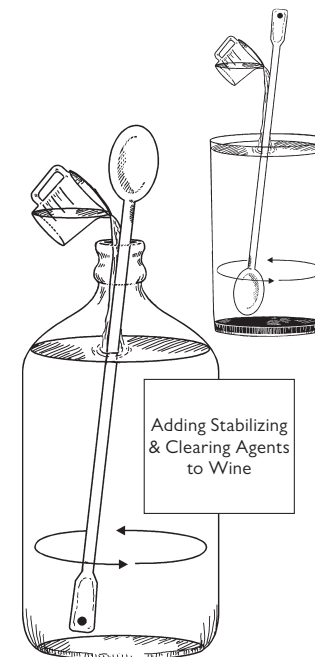
(APPROX. DAY 14)

(Specific Gravity 0.998 or lower)

Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

**NOTE:** Proceed with Step 2 (Stabilizing & Clearing) only if you have achieved a specific gravity of 0.998 or lower.

1. Clean and sanitize Siphon Assembly, Carboy (23L/ 6 US gal), and Long Handled Spoon. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
2. Siphon wine into the sanitized Carboy (23L/6US GAL) being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Primary Fermenter. Discard the sediment and oak chips if your kit included it.
3. **Important:** De-gas wine vigorously for approximately 10 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.**
4. Dissolve packages #2A (Sulphite) and #2B (Potassium Sorbate) in 1cup of wine. Once dissolved, add this solution back into the wine and mix gently for 30 seconds.
5. Add Package #D1 Kieselsol to the wine and stir for 1 minute. Wait 5 minutes and then add Package #D2 Chitosan and stir. **Important: Do not reverse the order of Kieselsol and Chitosan.**
6. Top up carboy with a similar style wine to within 2 inches of the airlock. Attach bung and airlock.
7. Let wine stand until day 28 in an elevated cool area (below 20°C/68°F).



## STEP 3 Bottling & Corking

(APPROX. DAY 28)

(Specific Gravity 0.998 or lower)

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. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.

1. Clean and sanitize Primary Fermenter/Carboy, Siphon Assembly, and Wine Bottles. Make sure that everything is well rinsed before you begin. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
2. Siphon the wine into the Primary Fermenter or Carboy, being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Carboy. Discard the sediment. (Filtering optional)
3. Siphon the wine into the wine bottles leaving 1/2 inch of space between the top of the wine and where the bottom of the cork will sit.
4. Insert Corks using a proper Corking Machine.

**NOTE:** Ensure that you leave 1/2 an inch of space between the top of the wine and the bottom of the cork.

5. Keep the Wine Bottles upright for 1 day. Then age the Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
6. Keep your wine in a temperature-controlled environment (less than 16°C/60°F) out of direct light for 2-3 months prior to consuming.

**Enjoy!**

Please use good judgement in the consumption of alcohol. Do not drink and drive.

V. 02 @2016\_80063113

### QUESTIONS OR COMMENTS?

Please contact your local home winemaking shop or in Canada and the United States call our toll-free help line 1-800-663-0954 or email us at [rjsinfo@cbrands.com](mailto:rjsinfo@cbrands.com) [www.rjscraftwinemaking.com](http://www.rjscraftwinemaking.com)

RJS craft winemaking

# GRAND Cru

Bienvenue à la façon simple et facile de faire du vin! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pourrez fabriquer un vin d'excellente qualité en seulement quatre semaines, à peu de frais et sans peine. Si vous en êtes à votre première expérience, ne craignez rien : nous vous guiderons pas à pas. Mais si, au contraire, vous avez déjà fait du vin à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard.

**Important :** Avant tout, lisez toutes les instructions attentivement.

Avant de commencer, permettez-nous une mise en garde : nous n'insisterons jamais assez sur l'importance de la propreté dans la fabrication du vin. Tout le matériel qui entre en contact avec votre vin, c'est-à-dire tous les articles que vous utilisez, doit absolument être aseptisé à l'aide d'une solution nettoyante et aseptisante reconnue. Pour obtenir de plus amples renseignements à cet égard, veuillez visiter [fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l'assainissement](http://fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l'assainissement). Si vous avez des questions après avoir lu le feuillet en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de fournitures pour la vinification artisanale ou à appeler notre ligne d'assistance ou visitez le site Web à [www.rjscraftwinemaking.com](http://www.rjscraftwinemaking.com).

#### Votre trousse contient :

Jus concentré en sac et levure à vin.

*Remarque :* Il est possible que votre trousse contienne aussi du chêne (facultatif) ou des fruits déshydratés.

#### Additifs (livrés dans la trousse) :

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

#### Liste de matériel nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire : Récipient (minimum de 30 litres) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle. Il doit être marqué au niveau de 23 litres (6 gallons US). S'il ne l'est pas, remplissez la tourie 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 de fermentation : Soupape qui 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 et tige de soutirage : Tube de 6 pieds (1,82 m) en plastique de qualité alimentaire, fixé à une tige rigide en acrylique.
- Densimètre et éprouvette : Pour mesurer la masse volumique (ou densité) afin de surveiller la fermentation.
- Cuillère : En plastique de qualité alimentaire, environ 28 po (70 cm) de long ou agitateur sur perceuse.
- Nettoyant et aseptisant (renseignez-vous auprès de votre détaillant) ou visitez [fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l'assainissement](http://fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l'assainissement).
- Mesure graduée : 2 tasses (500 ml).
- 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 bouteilles de 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. Généralement offerte en location chez les détaillants.

#### Style de vin :

**Code de date de produit**  
(sur l'étiquette de la boîte) :

## ÉTAPE 1 Fermentation principale

(Densité : entre 1,074 et 1,090)

Date \_\_\_\_\_ Densité \_\_\_\_\_

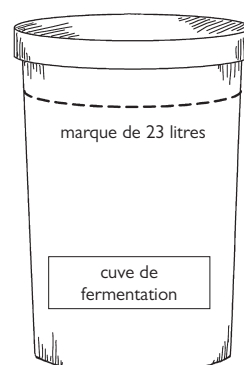
1. Détachez l'autocollant blanc sur le dessus de la boîte de la trousse et placez-le sur le feuillet d'instructions.
2. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, l'éprouvette et la cuillère en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.
3. Ajoutez 4 litres d'eau tiède dans la cuve. Tout en remuant, ajoutez graduellement le contenu de sachet 1 (Bentonite) à l'eau et dispersez-le bien.
4. Videz le contenu du sac de concentré dans la cuve.
5. Rincez le sac avec de l'eau tiède, puis versez l'eau dans la cuve.
6. Au besoin, ajoutez de l'eau (d'une température entre 20 et 25 °C [68 à 77 °F]) dans la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gal. US). Agitez vigoureusement.

**REMARQUE :** Certaines trusses contiennent certains des additifs suivants :

**Sachet d'infusion de chêne (sachet marqué « oak tea ») :** S'il y en a dans la trousse, ouvrez-le, versez-le dans 1 tasse (250 ml) d'eau chaude et laissez infuser pendant 10 minutes. Versez le tout dans la cuve de fermentation.

7. Vérifiez que la température du liquide dans la cuve est adéquate. Elle doit se situer entre 20 et 25 °C (68 à 77 °F).
8. Avec l'échantillonneur, remplissez l'éprouvette. Mesurez la densité et notez-la.
9. Conservez la cuve dans un endroit surélevé (à environ 3 ou 4 pieds [1 m] du sol) et chaud, à l'abri des perturbations.
10. Saupoudrez la levure uniformément sur le moût dans la cuve. **NE REMUEZ PAS LE MOÛT.**
11. Posez le couvercle sur la cuve et fermez solidement. Si le couvercle est muni d'une bonde hydraulique, remplissez celle-ci à moitié d'une solution douce de sulfite et d'eau.
12. Laissez le vin fermenter jusqu'au jour 14 environ avant de mesurer la densité et de passer à l'étape 2 (Stabilisation et la clarification).

**REMARQUE :** Le moût doit présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux jours; si ce n'est pas le cas, communiquez avec votre détaillant.



## ÉTAPE 2 Stabilisation et clarification (VERS LE JOUR 14)

(Densité : 0,998 ou moins)

Date \_\_\_\_\_ Densité \_\_\_\_\_

**REMARQUE :** Réalisez l'étape 2 (Stabilisation et clarification) seulement si la densité est celle indiquée pour le vin que vous fabriquez.

1. Lavez et aseptisez le tube et la tige de soutirage, la tourie de 23 l (6 gal. US) et la cuillère à long manche en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.
2. Soutirez le vin dans la tourie de 23 l (6 gal. US) aseptisée en évitant soigneusement de remuer les dépôts au fond de la cuve. Jetez les dépôts et les copeaux de chêne, le cas échéant.
3. Important : 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 la bonne clarification du vin.
4. Dissolvez le sachet 2A (sulfites) et le sachet 2B (sorbate de potassium) dans 1 tasse (250 ml) de vin. Une fois les additifs dissous, versez la solution dans la tourie et agitez délicatement avec une cuillère à long manche pendant 30 secondes.
5. 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.
6. Ajoutez de l'eau (ou du vin semblable si vous en avez) pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
7. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (moins de 20 °C [68 °F]) jusqu'au jour 28.



## ÉTAPE 3 Embouteillage et bouchage (VERS LE JOUR 28)

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. Vous voudrez peut-être aussi le filtrer avant de l'embouteiller. **Important :** Assurez-vous que tout le matériel de filtration est bien nettoyé et aseptisé. Suivez attentivement les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation ou la tourie, le tube et la tige de soutirage ainsi que les bouteilles en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant et rincez tous ces articles parfaitement avant de commencer.
  2. Soutirez le vin dans la cuve ou tourie. Prenez soin de ne pas perturber les dépôts durant le soutirage. Jetez les dépôts. (Filtration facultative.)
  3. Soutirez le vin dans les bouteilles en prévoyant un espace d'environ 1/2 pouce (1,25 cm) au-dessous du bouchon de liège après qu'il aura été inséré.
  4. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
- REMARQUE :** Veillez à laisser un espace de 1/2 po (1,25 cm) au-dessous du bouchon.
5. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
  6. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (moins de 16 °C [60 °F]) pendant une période de deux à trois mois avant de le consommer.

**Santé!**

Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool. L'alcool et le volant ne font pas bon ménage. V. 02 @2016\_80063113

### QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la vinification artisanale ou composez notre numéro sans frais 1-877-444-4427  
E-mail : [rjsinfo@cbrands.com](mailto:rjsinfo@cbrands.com) [www.rjscraftwinemaking.com](http://www.rjscraftwinemaking.com)

 craft winemaking