ABC
CRAFTED SERIES™

WINE MAKING INGREDIENT PAK

YOUR WINE MAKING PAK INCLUDES

Grape Juice Concentrate	**Wine Yeast Pak**	**Pak A** Bentonite	**Pak B** P. Sulphite	**Pak C** P. Sorbate	**Pak D** Kieselsol	**Pak E** Chitosan

Clean and sanitize equipment with B-Brite™ Cleaner. Keep fermentation area warm (20ºC to 25ºC or 68ºF to 77ºF) for the entire winemaking process. Ensure that your primary fermenter is large enough for the juice bladder with space for foaming during fermentation. If you are adding any wine additives, please follow instructions on wine making additives. Winemaking Ingredient Pak makes 23L | 6 US gal.

Which Winemaking Pak do you have?	Day 1 S.G.	Stabilizing S.G.
Light-Bodied | 4 Week | 7% PABV	1.048 - 1.060	< 0.996
Medium-Bodied | 4 Week | 11.5% PABV	1.080 - 1.100	< 0.996
Medium-Heavy Bodied | 4 Week | 12.5% PABV	1.080 - 1.100	< 0.996
Heavy-Bodied | 6 Week | 13.5% PABV	1.080 - 1.100	< 0.996

WHAT IS **SPECIFIC GRAVITY (SG)** IN WINEMAKING? The **Specific Gravity** refers to the ratio of the density of a liquid to the density of water. It also indicates amounts of fermentable sugar or possible alcohol percentage in the must or wine. Water holds a specific gravity of 1.000. Always rack wine with a SG less than 0.990. Always follow your hydrometer instructions. WHAT IS **PABV**? (Potential **A**lcohol **B**y **V**olume) this kit will make approximately XXX% of Alcohol.

STEP 1

DAY 1 PRIMARY FERMENTATION

Pour 3 L (12 cups) of warm tap water into bottom of the primary fermenter

Stir in Additive **Pak A: Bentonite**.

Empty out the contents of the **Grape Juice Concentrate Pak** into the primary fermenter. Rinse bag with water and add to primary fermenter.

Top up primary fermenter up to 23 L (6 gallon) mark, use tepid drinking water.

Stir well. Use a hydrometer to measure Starting S.G. (SEE ABOVE SG FOR YOUR WINEMAKING PAK)

Sprinkle **Pak: Winemaking Yeast** on top of juice base. DO NOT STIR.

Place loose fitting lid, or primary lid with airlock.

STEP 2

DAY 14 STABILIZING/ DEGASSING

Check chart for required S.G. reading that comes with your hydrometer. Measure the S.G. If wine is not in range, check again in 48 hours or until the wine is in range.

Using sanitized equipment carefully syphon (rack) wine into a clean/sanitized carboy leaving sediment behind.

Add contents of **Pak B: Potassium** Sulphiteand **Pak C: Potassium Sorbate** directly into the carboy of wine.

Agitate wine using a sterilized stirring spoon. Vigorously stir wine between 5 to10 minutes.

Seal Carboy with Rubber Stopper and Airlock.

STEP 3

DAY 15 CLEARING

Stir in **Pak D: Kieselsol**.

1 hour later Stir in **Pak E: Clarifier Chitosan**.

Seal Carboy with Rubber Stopper and Airlock

STEP 4

POLISHING / RACK

Rack Light-Bodied, Medium Bodied & Medium-Heavy Bodied on Day 26-28 - **WEEK 4**

Rack Heavy-Bodied Wine Kits on Day 40-42 - **WEEK 6**

Only crystal-clear wine is suitable for bottling. If the wine is cloudy, wait an additional few days for the wine to clear.

Carefully rack wine off of sediment into a clean and sanitized carboy fitted with a solid bung.

Leave wine to sit undisturbed a minimum of 2 days to allow settling.

If filtering wine, do so at this stage. NEVER FILTER CLOUDY WINE.

STEP 5

CONSERVING/ STORING (CLEAR WINE ONLY)

Carefully syphon your wine into clean and sanitized container (Bottles or Wine Bags recommended).

Clean all Equipment with B-Brite™Cleaner.

ABC
CRAFTED SERIES™

INSTRUCTIONS DU PAK D'INGRÉDIENTS POUR LA VINIFICATION

VOTRE PAK CONTIENT

Pak de Concentrés de Jus de Raisin	**Pak Levure de Vin**	**Pak A** Bentonite	**Pak B** Métabisulfite de Potassium	**Pak C** Sorbate de Potassium	**Pak D** Kieselsol	**Pak E** Chitosan

Nettoyer et stériliser votre équipements avec le nettoyant B-Brite. Garder votre pièce de fermentation à une température comprise entre 20'C à 25'C (68'F à 77'F) pour la durée de toute la vinification. Assurez-vous d'avoir une cuve de fermentation suffisamment grande pour contenir le jus et la mousse que la fermentation produira. Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires à votre vinification assurez-vous de bien suivre les instructions des sachets. Notre Pak de vinification produira 23 litres de vin.

Quel est votre Pak de Vinification?	Jour 1 Densité	Densité Stabilisation
Léger | 4 semaines | 7% Alcool	1.048 - 1.060	< 0.996
Moyen | 4 semaines | 11.5% Alcool	1.080 - 1.100	< 0.996
Moyen à Corsé | 4 semaines | 12.5% Alcool	1.080 - 1.100	< 0.996
Corsé | 6 semaines | 14% Alcool	1.080 - 1.100	< 0.996

QUE SIGNIFIE LA DENSITÉ? La densité compare le ratio de densité entre un liquide et la densité de l'eau. Elle indique aussi la quantité de sucre contenu dans le liquide en vue de la fermentation et donner un taux d'alcool potentiel en transformant ce sucre. Pour calibrer votre hydromètre vous devriez obtenir une densité de 1.000 dans de l'eau tempérée. La densité de 0.990 est la densité idéale pour transférer et stabiliser un vin.

ÉTAPE 1

JOUR 1 FERMENTATION PRIMAIRE

Verser 3 litres (12 tasses) d'eau chaude au fond de votre cuve de fermentation.

Mélanger dans cette eau le contenu du **Pak A Bentonite**.

Verser ensuite le contenu du **Pak de Concentré de jus de raisins** dans la cuve. Rincer le sac avec de l'eau et verser dans la cuve.

Ajouter de l'eau fraiche pour obtenir un total de 23 litres de jus dans la cuve.

Bien mélanger. Vérifier la densité et comparer avec le tableau ci-haut pour la densité qui correspond à votre vin.

Saupoudrer le contenu du **Pak Levure** de vin sur le dessus de votre jus dans la cuve. Ne pas brasser.

ÉTAPE 2

JOUR 14 STABILISATION ET DÉGAZAGE

Vérifier de nouveau le tableau pour vous assurer d'avoir obtenu la densité nécessaire. Si ce n'est pas le cas attendre 48 heures ou jusqu'à l'obtention de la densité désirée.

Transférer votre vin dans une tourie préalablement nettoyée et stérilisée en prenant soin de ne pas capter le dépôt au fond de la cuve.

Ajouter directement dans la tourie le contenu du **Pak B Métabisulfite de Potassium** et le contenu du **Pak C Sorbate de Potassium**.

Brasser vigoureusement le vin avec le manche d'une cuillère en plastique. Il est important de brasser pour au moins de 5 à 10 minutes.

Fermer votre tourie l'aide d'une bonde fixée à un bouchon de caoutchouc.

ÉTAPE 3

JOUR 15 CLARIFICATION

Mélanger à votre tourie le contenu du **Pak D Kieselsol**.

Mélanger le contenu du **Pak E Chitosan** 1 heure après l'ajout du Pak D.

Fermer votre tourie l'aide d'une bonde fixée à un bouchon de caoutchouc.

ÉTAPE 4

POLISSAGE ET TRANSFERT

Pour les vins 4 semaines transférer le vin au 28 e jour.
Pour les vins 6 semaines transférer le vin au 42 e jour.

Seul les vins limpides doivent être transférés. Si ce n'est pas le cas attendre quelques jours supplémentaires pour y arriver.

Transférer le vin limpide dans une autre tourie et fixer la bonde et le bouchon en laissant reposer le vin 2 jours sans le bouger.

Vous pouvez filtrer votre vin à cette étape.

ÉTAPE 5

CONSERVATION

Aprés ce repos ou suite à la filtration mettre votre vin en bouteilles ou sacs vinier.

N'oublier pas de laver stériliser vos bouteilles ou contenants au préalable.