

# Instructions for Wine Kitz

## 7-DAY ACCELERATOR PACK

---

### GETTING STARTED & FERMENTATION

---

Please read instructions very carefully!

1. Empty the contents of your grape juice concentrate pack into a primary fermenter and Bentonite if making white or blush wine (Bentonite is not needed for red wine). Add warm water to the previously marked 23 litre level (for fruit wines, add water only to the previously marked 22 litre level) so that the temperature of the mixture is 30–35°C. (86–95°F.).

**NOTE:** “At the correct starting liquid temperature of 30–35°C, fermentation will take 4 to 5 days. Fermentation will take longer at lower starting liquid temperatures. For example, at a starting liquid temperature of 20°C (68°F.), fermentation will take about 7–8 days. So if the 4 to 5 day fermentation is important to you, make sure the starting liquid temperature is correct, ideally by using a floating thermometer or digital thermometer that attaches to the side of the primary.”

2. Add oak if included. Stir well for at least two minutes to completely mix the concentrate and water. This is important for good fermentation.
3. Add the sachet marked “Accelerator Pack” (Yeast/Nutrient) and mix well. **DO NOT ADD THE YEAST INCLUDED IN YOUR WINE KIT.** Cover the primary fermenter with a loose fitting lid, plastic sheet or lid and fermentation lock.
4. Leave your wine to ferment at 22–27°C. (72 – 81°F.). Fermentation will usually take 4 -5 days but this can vary depending upon the room temperature.

---

### STABILIZATION & FINING

---

5. After 4–5 days, check that your wine has fermented down acceptably – this is best done using a hydrometer to check that the specific gravity is below .998 and all fermentation activity has stopped. If you are in any doubt over whether fermentation is complete, leave your wine to ferment for a further one or two days.

### STABILIZATION & FINING (ctnd)

6. Add the **SORBATE/SULPHITE** sachet that was supplied with your wine kit. Stir your wine until it is completely degassed (this is important for rapid clearing). If using a drill powered stirring rod, stir at high speed for at least 3–4 minutes. If using the handle of a spoon, stir hard for at least 6–8 minutes.
7. Once your wine is thoroughly degassed, add the ‘**KIESELSOL**’ sachet that was supplied with your wine kit, then stir well for one minute and **LEAVE TO STAND FOR ONE HOUR** (Do not yet add the ‘Kieselsol’ sachet supplied in the “Accelerator Pack”, this will be added later).
8. After one hour, if your kit includes a sweet reserve, icewine bag or fruit flavour pack, add now and stir to mix well. **If you are making a Country Mist fruit wine, wait 24 hours before adding the flavour pack.** Then add the ‘**CHITOSAN**’ sachet from your “Accelerator Pack” and also the ‘**CHITOSAN**’ sachet that was supplied with your wine kit, then stir well with a plastic spoon for two minutes (don’t use the drill operated stirring rod here). **NOW LEAVE TO STAND FOR ONE HOUR.**
9. After one hour, add the ‘**KIESELSOL**’ sachet that is supplied in the “Accelerator Pack” and stir in gently for 30 seconds.
10. Place the primary fermenter on a counter or table so that the syphoning can be done in a few days without having to move the contents. Leave to stand for 2–3 days until your wine is completely clear. After one day, it is helpful to give the primary fermenter a few sharp twists to dislodge any sediment that may be collected in the sides.

---

### RACKING & BOTTLING

---

11. Once completely clear, carefully syphon your wine into a carboy or primary fermenter, making sure that all the sediment is left behind. The wine should be filtered at this point.
12. Syphon the wine into bottles, seal the bottles with corks. Your wine will be ready to drink immediately, but will improve with age if stored for a few weeks.



JOIN OUR E-MAILING LIST – REGISTER ONLINE: [www.winekitz.com](http://www.winekitz.com)

Questions? Call us toll free 1-888-477-WINE (9463) • Email: [info@winekitz.com](mailto:info@winekitz.com)

# ACCÉLÉRATEUR DE FERMENTATION - 7 JOURS

## POUR VOUS AIDER À DÉMARRER ET FERMENTATION

**Veillez lire attentivement ces directives.**

1. Vider le contenu du sac de concentré de jus de raisin dans un fermenteur primaire. Vider également le sachet de bentonite si vous faites du vin blanc ou du vin rosé blush (n'est pas nécessaire si vous fabriquez du vin rouge). Ajouter de l'eau tiède jusqu'au niveau de 23 litres que vous aurez indiqué au préalable (pour les vins fruités, ajouter de l'eau seulement jusqu'à la marque de 22 litres) afin que la température du mélange soit de 30 à 35°C. (86 à 95°F).

**REMARQUE :** « À la bonne température, soit 30 à 35°C, la fermentation prendra de 4 à 5 jours. La fermentation prendra plus de temps si la température de départ du liquide est inférieure. Par exemple, avec une température de départ de 20°C (68°F), la fermentation prendra de 7 à 8 jours. Donc, s'il est important pour vous que la fermentation se fasse en quatre à cinq jours, veillez à ce que la température de départ soit la bonne, idéalement à l'aide d'un thermomètre flottant ou d'un thermomètre numérique qui peut être fixé sur le côté du fermenteur. »

2. Si du chêne est inclus dans votre ensemble, ajoutez-le maintenant. Bien brasser pendant au moins deux minutes afin de mélanger complètement le concentré et l'eau. Cette étape est essentielle à une fermentation adéquate.
3. Ajouter le contenu du sachet « Accelerator Pack » (levure/nutrient) et bien mélanger. **NE PAS AJOUTER LA LEVURE INCLUSE DANS VOTRE TROUSSE DE VINIFICATION.** Couvrez le fermenteur primaire d'un couvercle non hermétique, d'une pellicule plastique ou d'un couvercle muni d'une bonde de fermentation.
4. Laissez fermenter le vin à la température de 22 à 27°C (72 à 81°F). Habituellement, la fermentation se fera en quatre à cinq jours, mais ce délai peut varier en fonction de la température ambiante.

## STABILISATION ET COLLAGE

Après 4 à 5 jours, vérifier si la fermentation de votre vin est suffisante, le meilleur moyen pour ce faire étant d'utiliser un densimètre pour mesurer la densité, qui doit être inférieure à .998, et vérifiez que toute fermentation a cessé. Si vous n'êtes pas certain que la fermentation a cessé, laissez votre vin fermenter encore pendant un ou deux jours supplémentaires.

## STABILISATION ET COLLAGE (SUITE)

6. Ajouter le sachet de **SORBATE/SULFITE** qui est inclus dans votre trousse de vinification. Mélanger le vin jusqu'à ce que le dégazage soit complet (étape importante pour que la clarification soit rapide). Si vous utilisez un agitateur mécanique, mélanger à haute vitesse pendant au moins trois à quatre minutes. Si vous utilisez le manche de la cuiller, brassez vigoureusement pendant au moins six à huit minutes.
7. Une fois le dégazage effectué, ajoutez le contenu du sachet de **KIESELSOL** qui vous a été fourni avec la trousse de vinification, puis bien brasser pendant une minute et **LAISSEZ REPOSER PENDANT UNE HEURE** (n'ajoutez pas encore le sachet de Kieselsol qui vous est fourni avec l'accélérateur de fermentation, vous le ferez plus tard).
8. Après une heure, si votre trousse contient un sachet de concentré de raisin au titre d'édulcorant, un vin de glace ou un sachet de saveur de fruit, ajouter le maintenant et brasser activement. **Si vous faites un vin de fruit Country Mist, attendre 24 heures avant d'ajouter le sac de saveur de fruit.** Puis ajouter le sachet de **CHITOSANE** de votre trousse d'accélération ainsi que le sachet de **CHITOSANE** qui vous a été fourni avec votre trousse de vinification et bien mélanger à l'aide d'une cuiller en plastique pendant deux minutes (ne pas utiliser l'agitateur mécanique à cette étape). **LAISSEZ REPOSER PENDANT UNE HEURE.**
9. Après une heure, ajouter le sachet de **KIESELSOL** fourni dans la trousse d'accélération et mélanger délicatement pendant 30 secondes.
10. Placez le fermenteur primaire sur un comptoir ou une table, en vue de procéder dans quelques jours au siphonnage sans avoir à déranger le contenu du fermenteur. Laissez reposer pour deux à trois jours jusqu'à ce que le vin soit clair. Après une journée, donnez quelques quarts de tour vigoureux au fermenteur primaire afin de déloger les sédiments qui pourraient s'agglutiner sur les parois.

## SOUTIRAGE ET EMBOUTEILLAGE

11. Une fois que votre vin est clair, siphonnez soigneusement le vin dans une tourie ou un fermenteur primaire en veillant à ne pas transvider les sédiments. Il est temps de filtrer le vin.
12. Siphonnez le vin dans les bouteilles et insérez les bouchons dans les bouteilles pour les sceller. Votre vin est prêt à consommer immédiatement, mais se bonifiera si vous le laissez reposer quelques semaines.



ABONNEZ-VOUS À NOTRE LISTE DE DISTRIBUTION – INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE [www.winekitz.com](http://www.winekitz.com)

Questions? Numéro sans frais 1 888 477-9463 • courriel [info@winekitz.com](mailto:info@winekitz.com)