

SPÉCIALE

BEFORE YOU BEGIN

- Please read all instructions before starting.
- Clean all equipment with an unscented winemaking detergent (recommended by your retailer) and rinse thoroughly with hot water to remove all residues.
- Sanitise your equipment by rinsing it with a metabisulphite solution. To make this solution, dissolve 50 grams (3 tablespoons) of metabisulphite powder in 4 litres (approximately one gallon) of cool water. You must dip or spray every piece of equipment with this sulphite solution. Drip dry or rinse with cool water. Leftover solution can be stored in a tightly sealed container for two months.
- Use good quality drinking water with this kit. If you're not sure of your water quality, consider using bottled water.
- This kit may contain multiple packages of each ingredient. Please add all packages when directed.
- This kit contains a smaller bag (F-Pack), required in Stabilising and Clearing. Store it in a cool, dry place until needed. **Do not add the F-Pack to the fermenter on the first day.**
- Apera style can be made to two different styles, Cream (sweet) or Fino (dry). **For the Fino style please discard the F-pack, as it will not be required.**
- Cream-style Apera style and Dessert Wine kits require Chaptalisation, the addition of sugar (included) to the primary fermenter to increase alcohol content, after 5-7 days. Please read the section carefully and follow the steps.
- The starting temperature of the wine is critical. If yeast is added to a kit that is too cold, it will not ferment or clear properly. Double check that the juice temperature is between 22°-24°C (72°-75°F) **before** adding the yeast.
- Wines all have different specific gravity (S.G.) readings at each stage of winemaking. Please refer to the table below for the correct gravity reading for each type.

SPECIFIC GRAVITY (S.G.) BY STAGE				
TYPE	STARTING S.G.	RACKING S.G.	STABILIZING S.G.	FINISHING S.G.
ICEWINE STYLE	1.155 – 1.165	<1.080	<1.060	1.055 – 1.065
DRY APERA STYLE	1.128 – 1.133	<1.018	<0.998	0.994 – 0.999
CREAM APERA STYLE	1.128 – 1.133	<1.018	<1.010	1.015 – 1.025
CAB FRANC ICEWINE STYLE	1.090 – 1.100	<1.020	<0.998	1.065 – 1.070
DESSERT WINE	1.128 – 1.133	<1.018	<1.010	1.015 – 1.025

- Please remove the code number sticker from the box top and attach it to these instructions, or to your winemaking record book. Your retailer will require the information from this sticker should you have any questions or comments. Write down the type of wine and the date started as well.

Type of Wine: _____

Date started: _____

winexpert™

supply list

Your Spéciale Kit includes:

- Large juice bag
- F-Pack (smaller juice bag)
- Yeast
- Package #2 (Bentonite)
- Package #3 (Metabisulphite)
- Package #4 (Sorbate)
- Package #5 (Fining agent)
- May also contain:
 - Package(s) of oak powder or chips
 - Chaptalisation pack (bag of sugar)

If you have more than one of any packet, please add all of them when directed.

Equipment required:

- Primary fermenter (minimum 15 litres/4 US gallons) capacity, with lid
- Long stirring spoon (plastic or stainless steel)
- Measuring cup
- Hydrometer and test jar
- Thermometer
- Wine thief
- Siphon rod and hose
- Carboy (glass or plastic) 11.5 litre (3 US gallon) capacity
- Bung and airlock
- Solid bung
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- Thirty 375 ml (12 fl. oz.) or fifteen 750 ml (25.4 fl.oz.) wine bottles
- 15 – 30 corks and a corking machine

Your kit will take between 4 and 6 weeks to produce.

November 2013



1A primary fermentation

Ensure that your primary fermenter is capable of holding at least 15 litres (4 US gallons) of volume.

Clean and sanitise primary fermenter and lid, spoon, thermometer, hydrometer and test jar, and wine thief. Rinse thoroughly.



1. Add 500 ml (2 cups) of hot water to the bottom of your sanitised primary fermenter. Stir the water vigorously and slowly sprinkle the contents of package(s) #2 (bentonite) onto the surface. Stir for 30 seconds to ensure even dispersal, and to break up any clumps.
2. Secure the neck of the bag into the collar on the top of the box, carefully remove the cap, and pour the contents into the primary fermenter with the bentonite solution.
3. Stir vigorously for 30 seconds.
4. Draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity against the chart above.
5. If your wine kit contains oak, tear open the package(s) and sprinkle it into the primary fermenter now. If your kit has more than one package of oak, add them all. Stir them under the surface of the liquid.
6. Ensure that the temperature of the juice is between 22°-24°C (72°-75°F). Do not proceed unless the juice is in this range.
7. **ADD YOUR YEAST NOW.** Open the yeast package(s) and sprinkle contents onto the surface of the juice. Do not rehydrate the yeast. Do not stir it in. It will activate on its own.

3 stabilising and clearing

Before proceeding, clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief and spoon. Rinse well.

After 10 days, check your specific gravity against the chart above. If it is higher than listed, wait 2 days and measure again—remember, temperatures below 22°-24°C (72°-75°F) will extend fermentation time.

If you do not verify the gravity reading, your wine may not clear properly!

NOTE: Do NOT rack the wine before stabilising and fining. This kit requires that you stir the sediment back into suspension. Racking the wine off the sediment prior to fining may permanently prevent clearing. Please be sure to stir all of the sediment up from the bottom.

The wine needs extremely vigorous stirring during this stage. Without hard stirring, trapped gas in the wine will prevent clearing. At each stirring, whip the wine hard. Drill-mounted stirring devices (see your retailer) can ensure efficient degassing. Dry Apera style does not require an F-pack. If you are making a dry apera style, skip the F-pack addition and do all of the other additions and finings.

1. Dissolve contents of package(s) #3 (metabisulphite) and package(s) #4 (sorbate) in 125 ml (½ cup) of cool water. Add to carboy and stir vigorously for 2 minutes to disperse the stabilisers and drive off CO₂. Be sure to stir up yeast sediment from the bottom, and stir hard enough to agitate gas out of the wine.
Remove 1 L (one US quart) of wine from the carboy to make room for the contents of the pack. Reserve this wine for topping up the carboy (Step 3).
Shake the F-pack bag, carefully remove the cap, and gently pour contents into the carboy. Stir vigorously for 60 seconds. Proceed to Step 2. Your SG should now be in the finishing range noted in the chart above.



8. Cover the primary fermenter and place in a location with a temperature of 22°-24°C (72°-75°F). If your primary fermenter uses an airlock, insert it now. Remember to fill airlock halfway with water.
Fermentation should start within 24-48 hours. In 5-7 days proceed to the next step. Cream Apera style and Dessert Wine will require Chaptalisation; all other kits can skip to Step 2, Secondary Fermentation.

1B chaptalisation: for cream apera style and dessert wine only

After 5-7 days use the following procedure to add sugar to your kit before going to secondary fermentation. The yeast will ferment this sugar, providing the extra alcohol content needed to achieve a balanced wine for Dessert Wine and Cream Apera style. Clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief, heat-proof measuring cup and spoon. Rinse well.

1. Take a sample of the wine and use your hydrometer and test jar and check the specific gravity. If it is below 1.020, make your sugar addition. If it has not reached this reading, leave the wine, checking the gravity each day until it reaches this level, before proceeding.
2. In a heat resistant container dissolve the contents of the Chaptalisation pack in 350 ml (1½ cups) of hot water. Stir gently until sugar is completely dissolved.
3. Add the solution to the primary fermenter and stir very vigorously for a full 60 seconds. Make sure to stir up the yeast from the bottom of the fermenter. Take another S.G. reading. It should read between 0.010 and 0.015 points higher than the previous reading.
4. Cover the primary fermenter and allow approximately 5-7 more days for the wine to reach secondary S.G. (see chart above) before proceeding to Secondary Fermentation (Step 2). In 5-7 days proceed to secondary fermentation

2 secondary fermentation

Clean and sanitise siphon rod and hose, hydrometer and test jar, wine thief, 11.5-litre (3 US-gallon) carboy, bung and airlock. Rinse well.

After 5-7 days draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity against the chart above. If it is at or below the level on the chart, you must rack (transfer) the wine into an 11.5-litre (3 US-gallon) carboy at this time.

NOTE: The lower the fermenting temperature, the longer it will take to reach this stage. If your gravity is not at or below this level, wait, testing the gravity each day, until it is.

1. Place the primary fermenter up at least 1 metre (3 feet) onto a sturdy table.
2. Carefully siphon wine into a clean, sanitised 11.5-litre (3 US-gallon) carboy. Leave the thickest sediment behind, but make sure you transfer most of the liquid.
3. Attach airlock and bung to carboy. Remember to fill airlock halfway with water.
4. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22°-24°C (72°-75°F) for 10 days.
You may not see further fermentation activity in the carboy. This is not a cause for worry. In 10 days you can proceed to the next step.



4 bottling

After 14 days, check your wine for clarity by drawing a small sample into a wineglass and examining it in good light. If it is not completely clear, leave for another 7 days. Do not bottle cloudy wine: it will not clear in the bottle.

Clean and sanitise your wine bottles, siphon rod and hose, and siphon filler. Rinse well.

NOTE: If you are not bottling at this time you must remove the bung and airlock and replace them with a solid rubber or silicone bung. This will help to prevent oxidation until you do bottle. If you intend to leave the wine in the carboy longer than one month, you will need to top it up to within 2 inches (about the width of two fingers) from the bottom of the solid bung with a similar wine. Alternatively, you can transfer the finished wine to a smaller vessel to eliminate any headspace and reduce the danger of oxidation. If you wish to filter your wine, you should do it now, immediately prior to bottling.

If you are concerned about disturbing any sediment on the bottom of the carboy when bottling, clean and sanitise a primary fermenter or carboy, rack or filter the wine into it, and bottle from there.

NOTE: Winexpert kits contain very low levels of sulphite compared to commercial wine. If you want to age your wine more than 6 months, you must add extra metabisulphite powder to prevent oxidation. To do this, dissolve 1.5 grams (¼ teaspoon) of metabisulphite powder in 125 ml (½ cup) cool water and gently stir into wine in the clean carboy. This extra sulphite will not affect flavour or early drinkability.

1. Siphon your wine into clean, sanitised bottles and seal with a good quality cork. Be sure to leave two finger-widths of space between the bottom of the cork and the level of the wine in each bottle.
2. Leave bottles upright for 3 days before laying them on their sides, to allow corks to seal. Store bottles in a dark, cool, temperature-stable place.



After 14 days, your wine should be ready for Bottling. (Step 4)

Questions? Comments? Contact us at info@winexpert.com
www.winexpert.com

SPÉCIALE

AVANT DE COMMENCER

- Veuillez lire complètement ce feuillet d'instructions avant de commencer.
- Nettoyez tous vos équipements avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant) et rincez abondamment à l'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus.
- Stérilisez vos équipements en les rinçant avec une solution de métabisulfite. Pour préparer cette solution, dissolvez 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau. Trempez ou vaporisez vos équipements de cette solution et rincez à l'eau stérile si désiré. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. La portion inutilisée de la solution peut être conservée dans un contenant fermé hermétiquement pendant deux mois.
- N'utilisez que de l'eau de bonne qualité pour fabriquer votre vin. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, utilisez de l'eau embouteillée.
- Cette trousse peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les emballages lorsque indiqué dans les instructions.
- Cette trousse peut contenir un petit sac (sachet "F") à utiliser à l'étape 3. Entrez ce sachet dans un endroit sombre et frais jusqu'à son utilisation. **N'ajoutez pas le sachet "F" à la cuve de fermentation le premier jour.**
- L'Apera peut avoir deux différents styles, Cream (doux) ou Fino (sec). **Pour le style Fino, veuillez disposer du sachet "F" car il ne sera pas requis.**
- Les trousse de type Cream Apera (doux) ou Vin de dessert requièrent une Chaptalisation, soit l'ajout de sucre (inclus) à la cuve de fermentation primaire après 5-7 jours afin d'en augmenter le niveau d'alcool. Veuillez lire les instructions de cette étape supplémentaire attentivement et suivre les directives.
- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourrait être retardée. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22°-24° C (72°-75° F) **avant** d'ajouter la levure.
- La densité diffère à chaque étape de la vinification et elle varie d'un trousse à l'autre. Veuillez utiliser le tableau suivant pour connaître la densité correspondant à votre trousse.

DENSITÉ (G. S.) PAR ÉTAPE				
TYPE	G. S. DU DÉBUT	G. S. SOUTIRAGE	G. S. STABILISATION	G. S. À LA FIN
STYLE ICEWINE	1.155 – 1.165	<1.080	<1.060	1.055 – 1.065
DRY APERA	1.128 – 1.133	<1.018	<0.998	0.994 – 0.999
CREAM APERA	1.128 – 1.133	<1.018	<1.010	1.015 – 1.025
CAB FRANC ICEWINE STYLE	1.090 – 1.100	<1.020	<0.998	1.065 – 1.070
VIN DE DESSERT	1.128 – 1.133	<1.018	<1.010	1.015 – 1.025

- Veuillez enlever l'étiquette indiquant le numéro de code sur le dessus de la boîte et la conserver avec ces instructions ou avec vos registres de vinification. Votre détaillant aura besoin de l'information sur cette étiquette si vous avez des questions. Notez le type de vin ainsi que la date où vous commencez la vinification.

Date de début: _____ Type de Vin: _____

matériel

Votre trousse comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet "F" de finition (petit sac de jus)
- Levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)
- Peut aussi contenir:
- Sachet(s) de poudre ou de copeaux de chêne
- Sachet de Chaptalisation (sucre de fermentation)
- Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajoutez tous les sachets de ce même ingrédient lorsque indiqué.



Équipement nécessaire:

- Cuve de fermentation primaire (minimum 15 litres) avec couvercle
- Longue cuillère de brassage (plastique ou acier inoxydable)
- Tasse à mesurer
- Densimètre et éprouvette
- Thermomètre
- Voleur à vin
- Tube et boyau de soutirage
- Tourie (verre ou plastique) de 11,5 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Bouchon plein
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- Trente bouteilles de vin de 375 ml ou 15 bouteilles de 750 ml
- 15-30 bouchons de liège et une bouchonneuse
- Allouez de 4 à 6 semaines pour produire votre vin.

vinexpert[™]

Novembre 2013

1A fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'au moins 15 litres. Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Rincez à fond.



1. Versez 500 ml (deux tasses) d'eau chaude au fond de votre cuve de fermentation primaire aseptisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du(des) sachet(s) #2 (bentonite) à la surface. Brassez pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Tenez le sac fermement par le goulot, retirez le bouchon doucement et versez le contenu dans la cuve de fermentation primaire contenant la solution de bentonite.
3. Brassez vigoureusement le moût et la solution de bentonite pendant 30 secondes.
4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité en fonction du tableau de la Densité par étape.
5. Si votre trousse contient du chêne, ouvrez le(s) sachet(s) et saupoudrez le contenu sur la surface du moût. Si votre trousse contient plus d'un sachet de chêne, ajoutez-les tous. Brassez pour disperser sous la surface du liquide.
6. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22°-24° C (72°-75° F). Ne passez pas à la prochaine étape avant que la température du moût ne soit à l'intérieur de cette échelle.
7. **AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT.** Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas dans la cuve. Elle s'activera d'elle-même.

3 stabilisation et clarification

Nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Bien rincer. Après 10 jours, vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Si la lecture est plus haute que mentionnée, attendez 2 jours et mesurez-la à nouveau - souvenez-vous qu'un niveau de température inférieur à 22°-24°C (72°-75°F) prolongera le temps de fermentation.



Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement !

NOTE: Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et la clarification. Cette trousse nécessite que le sédiment soit remis en suspension.

Soutirer le vin du sédiment avant la clarification empêchera le vin de se clarifier de façon permanente. Veuillez vous assurer de bien brasser tout le sédiment déposé au fond.

Il faut brasser très vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouettez le vin jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de mousse à la surface. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut assurer un dégazage efficace.

Le Dry Apera ne requiert pas un sachet "F". Si vous produisez un style Dry Apera, passez l'étape de l'ajout du sachet "F" et faites toutes les autres additions et clarifications.

1. Faites dissoudre le contenu des sachets #3 (métabisulfite) et #4 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche. Versez cette solution dans la tourie et brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique.

8. Couvrez la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 22°-24° C (72°-75° F). Si vous utilisez une bonde hydraulique avec votre cuve de fermentation primaire, insérez-la maintenant. Souvenez-vous qu'il faut remplir la bonde avec de l'eau à mi-niveau.

La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures. Après 5-7 jours, vous pouvez passer à la prochaine étape. Le Cream Apera et le Vin de dessert demanderont une chaptalisation; toutes les autres trousse peuvent passer à l'étape 2 (fermentation secondaire).

1B chaptalisation (ajout de sucre) pour le vin de dessert et le cream apera seulement

Après 5-7 jours, suivre les étapes suivantes pour ajouter le sachet de Chaptalisation à votre moût avant de passer à la fermentation secondaire. La levure fera fermenter le sucre, ce qui augmentera le taux d'alcool du vin et permettra d'obtenir un Vin de dessert ou un Cream Apera équilibré. Avant de commencer, nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tasse à mesurer résistant à la chaleur et la cuillère. Rincez à fond.

1. Prélève un échantillon de vin et utilisez le densimètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. Si la densité est sous 1.020, ajoutez le sucre. Si le vin n'a pas atteint ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée avant de continuer.
2. Dans un contenant résistant à la chaleur, faites dissoudre le contenu du sachet de chaptalisation dans 350 ml (1 1/2 tasse) d'eau chaude. Brassez vigoureusement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
3. Ajoutez cette solution à la cuve de fermentation primaire et brassez vigoureusement pendant 60 secondes. Assurez-vous de remuer la levure déposée au fond. Mesurez la densité de nouveau. La lecture devrait être supérieure à la lecture précédente de 0.010-0.015 points.
4. Couvrez la cuve de fermentation primaire et attendez environ 5-7 jours que la densité du vin atteigne le niveau indiqué à l'étape de la G. S. secondaire (voir tableau) avant de passer à la fermentation secondaire (étape 2). Dans 5-7 jours, passez à l'étape de la fermentation secondaire.

2 fermentation secondaire

Nettoyez et aseptisez la tige et le boyau du siphon, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie de 11,5 litres, le bouchon et la bonde. Bien rincer. Après 5-7 jours, prélevez un échantillon du jus et mesurez la densité en fonction du tableau de densité par étape situé sur le côté gauche de ces instructions. Une fois ce niveau atteint, ou en-dessous, vous devez soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 11,5 litres.



NOTE: Plus la température de fermentation est basse, plus il faudra du temps pour atteindre cette étape. Si votre densité n'est pas égale ou inférieure à ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée.

1. Installez la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins 1 mètre (3 pieds) du sol.
2. Soutirez soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 11,5 litres sans déranger le dépôt.
3. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
4. Placez la tourie dans une aire de fermentation à une température de 22°-24° C (72°-75° F) pendant une période de 10 jours. Il se peut que vous ne remarquiez aucune autre activité de fermentation dans la tourie. Ne vous inquiétez pas. Dans 10 jours, vous pourrez passer à la prochaine étape.

4 embouteillage

Après 14 jours, prélevez un petit échantillon de vin dans une coupe et examinez-le dans un endroit bien éclairé pour vérifier sa limpidité. Si le vin est encore voilé, le laisser reposer 7 jours. Il ne faut pas embouteiller un vin voilé: il ne clarifiera pas en bouteille.



Nettoyez et aseptisez vos bouteilles de vin, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que le remplisseur à bouteilles. Bien rincer.

NOTE: Si vous n'embouteillez pas maintenant, vous devez retirer le bouchon et la bonde hydraulique et les remplacer par un bouchon plein en caoutchouc ou en silicone. Ceci aidera à prévenir l'oxydation jusqu'à l'embouteillage. Si vous avez l'intention de laisser le vin dans la tourie plus longtemps qu'un mois, vous devrez la remplir jusqu'à 2 pouces (environ la largeur de deux doigts) au-dessous du bouchon plein avec un vin similaire. Alternativement, vous pouvez transférer le vin fini dans un plus petit récipient pour éliminer tout espace de tête et réduire les risques d'oxydation. Si vous désirez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant l'embouteillage.

S'il reste des sédiments au fond de la tourie et que vous craignez de déranger le dépôt durant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez-y le vin et embouteillez-le à partir de ce récipient.

NOTE: Les trousse Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser votre vin mûrir pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite en poudre afin de prévenir l'oxydation. Faites dissoudre 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche. Ajoutez doucement, en brassant, cette solution au vin dans la tourie propre. Cet ajout de sulfite n'affectera pas le goût du vin et il ne retardera pas la date de consommation.

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stériles et avec des bouchons de liège de bonne qualité. Assurez-vous de laisser un espace d'une largeur de deux doigts entre le vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laissez les bouteilles debout pendant trois jours avant de les coucher sur le côté afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

Après 14 jours, votre vin devrait être prêt à embouteiller. (Étape 4)

Questions? Commentaires?

Écrivez-nous au info@vinexpert.com. www.vinexpert.com