

VINTNERS  
RESERVE

VINTNERS  
RESERVE

## INSTRUCTIONS - BEFORE YOU BEGIN

- Please read all instructions before starting.
- Clean all of your 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 solution of metabisulphite. Dissolve 50 grams (3 tablespoons) of metabisulphite powder in 4 litres (approximately one gallon) of cool water. Dip or spray your equipment with this solution, and rinse thoroughly. Every piece of equipment **must** be treated with sulphite. 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 more than one package of each ingredient. Please add all packages when directed.
- This kit may contain a smaller bag (F-Pack), needed for Stage 3. Store it in a cool dry place until needed.
- The starting temperature of the wine is critical. If the yeast is added to a kit that is too cold, it will not ferment or clear on schedule. Double check that the juice temperature is between 18-24°C (65-75°F) **before** adding the yeast. 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: \_\_\_\_\_



## supply list

### Your Vintners Reserve Kit includes:

- Large juice bag
- Packet of yeast
- Package #1 (Bentonite)
- Package #2 (Metabisulphite)
- Package #3 (Sorbate)
- Package #4 (Fining agent)

### May also contain:

- Package of oak powder or chips
- Package Elderflowers
- F-Pack (smaller juice bag)

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

### Equipment required:

- Primary fermenter (minimum 30 litres/8 US gallon) capacity, with lid
- Long stirring spoon (plastic or stainless steel)
- Measuring cup
- Hydrometer and test jar
- Wine thief
- Racking tube and hose
- Carboy (glass or plastic) 23 litre (6 US gallon) capacity
- Bung and airlock
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- Thirty wine bottles, thirty corks and a corking machine

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



## 1 primary fermentation

Ensure that your primary fermenter is capable of holding at least 30 litres (8 US gallons) of volume. Pre-mark the primary fermenter at 23 litres (6 US gallons) by filling your 23 litre (6 US gallons) carboy with cool water, then pour or rack the water into the primary. Draw a line in permanent marker on the fermenter at the water level. This will be your fill level (below). Discard water and begin. Clean and sanitise primary fermenter and lid, spoon, thermometer, hydrometer and test jar, and wine thief. Rinse thoroughly.



1. Add 2 litres (one-half gallon) of hot water to the bottom of your sanitised primary fermenter. Stir the water vigorously and slowly sprinkle the contents of package(s) #1 (bentonite) onto the surface. Stir for 30 seconds to ensure even dispersal, and to break up any clumps.
2. Grasp the neck of the large bag firmly, carefully remove the cap, and pour the contents into the primary fermenter with the bentonite solution. Add 2 litres (half gallon) of warm water to the bag to rinse out any remaining juice, and add it to the fermenter.
3. Top up fermenter to the 23 litre (6 US gallon) mark with cool water. Stir vigorously for 30 seconds.

**NOTE: Making the kit to a full 23 litres (6 US gallons) is crucial to the functioning of the fining agents and stability of the finished wine. If you make it to any other volume, it will not turn out correctly, and any problems you may experience may not be solvable.**

4. Draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should read between 1.070–1.085, depending on the wine type.
 

**NOTE: Mezza Luna White & Red kits start at 1.085–1.095.**
5. If your wine kit contains oak or elderflowers, tear open the package(s) and sprinkle them 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 18–24°C (65–75°F). Open your package of yeast and sprinkle it onto the surface of the juice. Do not stir.
7. Cover the primary fermenter and place in an area with a temperature of 18–24°C (65–75°F). Fermentation should start within 24–48 hours.

## 4 bottling

Clean and sanitise 30 - 750ml (25.4 fl.oz) wine bottles, siphon rod, hose and siphon filler. Rinse well.

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

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 to prevent oxidation. Clean and sanitise a primary fermenter or carboy and rack the wine into it. Dissolve 1.5 grams (1/4 teaspoon) of potassium metabisulphite powder in 125 ml



## 2 secondary fermentation

Clean and sanitise siphon rod and hose, hydrometer and test jar, wine thief, 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. It should be 1.010 or less.

You must rack (transfer) the wine into a 23-litre (6 US gallon) carboy at this time. Note: the lower your 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. Put the primary fermenter up at least three feet on a sturdy table
2. Carefully siphon wine into a clean, sanitised 23 litre (6 US gallon) carboy. Leave most of the sediment behind. This will leave a space at the top of the carboy. **Do not top up at this stage. This space is required for stirring and additions during stabilising (below).**
3. Attach airlock and bung to carboy. Remember to fill airlock halfway with water.
4. Leave carboy in fermentation area for a further 10 days.

(1/2 cup) cool water and gently stir it into wine. 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 three days before laying them on their sides for ageing, to allow the corks to seal. Store bottles in a dark, cool, temperature-stable place.

Try to wait at least one month before you taste your wine — it will improve even more after three months!

enjoy!

Questions? Comments? Contact us at [info@winexpert.com](mailto:info@winexpert.com)  
[www.winexpert.com](http://www.winexpert.com)

## 3 stabilising and clearing

Clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief and spoon. Rinse well.

After 10 days, check your specific gravity. It should be 0.996 or less. Verify a stable gravity by checking again the next day. If the gravity has changed, leave the wine until the reading is stable on two consecutive days.

**If you do not verify this reading, your wine may not clear properly!**

For **Mezza Luna Red** and **Mezza Luna White**: these wines will not ferment below 0.998. This is normal. Once the gravity reaches 0.998 on two consecutive days, you can proceed with fining and stabilising.

### NOTES:

1. **Do NOT rack the wine before stabilising and clearing. Winexpert kits require the sediment to be stirred back into suspension. Racking the wine off the sediment prior to fining will permanently prevent clearing. Please be sure to stir all of the sediment up from the bottom.**
2. **Vigorous stirring is required during this stage. Without vigorous stirring, gas in the wine will prevent clearing. At each stirring, whip the wine until it stops foaming. Drill-mounted stirring devices (see your retailer) can save labour.**

1. Dissolve contents of package(s) #2 (metabisulphite) and package(s) #3 (sorbate) in 125 ml (1/2 cup) of cool water. Add to carboy and stir very vigorously for 2 minutes to disperse the stabilisers and drive off CO<sub>2</sub>. Again, be sure to stir up the yeast sediment from the bottom of the carboy.

### IF YOUR KIT CAME WITH A SMALLER BAG (F-PACK)

1. To ensure room in your carboy for the contents of the pack, remove 500 ml (2 cups) of wine. Reserve this for topping up the carboy (see below).
- II. Shake the F-pack bag, carefully remove the cap, and gently pour contents into the carboy. Stir vigorously for 60 seconds. Your gravity will now read between 0.998 and 1.005 depending on the style of the kit.
2. Shake contents of package(s) #4 (chitosan or isinglass clarifier). Carefully cut open the corner of the pouch(es) and pour contents into carboy. Stir vigorously for another 2 minutes to drive off CO<sub>2</sub> gas. (See note above: your wine may not clear if this stirring is not vigorous enough.)
3. Top up carboy to within 5 cm (2 inches) of the bottom of the bung. Use cool water or, reserved wine from the F-Pack addition if available. Ensure airlock is filled halfway with water and reattach bung and airlock. Leave the wine 14 days to finish clarifying.
4. After the 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. If you wish to filter your wine, please contact your retailer for assistance.

After 14 days, you are ready to proceed to Step 4



VINTNERS  
RESERVE

VINTNERS  
RESERVE



## INSTRUCTIONS 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 rincer abondamment à l'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus.
- Stérilisez vos équipements en les rinçant avec une solution de métabisulfite. Dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau froide. Trempez ou vaporisez vos équipements de cette solution et rincer à grande eau. 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.
- Ce kit peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les emballages lorsque indiqué dans les instructions.
- Ce kit 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.
- La température initiale du vin est critique. Si on ajoute de la levure à une préparation trop froide, la fermentation ou la clarification pourraient être retardées. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 18 et 24°C (65-75°F) avant d'ajouter la levure.
- 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 marchand 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.

Type de Vin: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_



## matériel

### Votre kit Vintner's Reserve comprend:

- Grand sac de moût
- Sachet de levure
- Sachet #1 (Bentonite)
- Sachet #2 (Métabisulfite)
- Sachet #3 (Sorbate)
- Sachet #4 (Clarifiant)

### Peut également contenir:

- Sachet de poudre ou de granules de chène
- Sachet de fleurs de sureau
- Sachet "F" (petit sac de jus)

Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajouter tous les sachets de ce même ingrédient lorsque indiqué.

### Équipement nécessaire:

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
- Longue cuillère de brassage (plastique ou acier inoxydable)
- Tasse à mesurer et pipette
- Densimètre et éprouvette test
- Voleur à vin
- Tube et boyau de soutirage
- Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- Trente bouteilles de vin, trente bouchons de liège et une bouchonneuse

Alloez de 4 à 6 semaines pour produire votre vin.



## 1 FERMENTATION PRIMAIRE

Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire peut contenir un volume d'au moins 30 litres. Préparer la marque de 23 litres de la cuve de fermentation primaire en versant 23 litres d'eau fraîche dans la tourie, puis verser ou soutirer l'eau dans la cuve de fermentation primaire. Tracer une ligne au niveau de l'eau avec un marqueur à encre permanente. Cette ligne servira de repère (ci-bas). Jeter l'eau et commencer.

Nettoyer et aseptiser la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, le densimètre, l'éprouvette test et le voleur à vin. Bien rincer.

1. Verser deux litres (un demi gallon) d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brasser vigoureusement l'eau et saupoudrer lentement le contenu du(des) sachet(s) #1 (bentonite) à la surface. Brasser pendant 30 secondes pour vous assurer une parfaite homogénéité et éliminer les grumeaux.
2. Passer le bouchon du sac par l'ouverture pratiquée dans la boîte, retirer le bouchon doucement et verser le contenu dans la cuve primaire de fermentation contenant la solution de bentonite. Rincer le sac en y versant 2 litres (un demi gallon) d'eau tiède, puis verser cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amener le contenu de la cuve primaire de fermentation à la marque de 23 litres avec de l'eau froide. Brasser vigoureusement pendant 30 secondes.

**NOTE: Il est essentiel d'atteindre la marque de 23 litres car la réaction du clarifiant et la stabilité du vin fini dépendent entièrement de ce volume. Si vous atteignez un volume différent, vous n'obtiendrez pas de bons résultats et il pourrait être impossible de résoudre les problèmes rencontrés.**

4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette test afin de vérifier la densité spécifique. La densité devrait se situer entre 1.070-1.085, selon le type de vin.

**NOTE : La densité des kits de vin blanc ou rouge Mezza Luna se situera entre 1.085-1.095.**

5. Si votre kit contient des copeaux de chène ou des fleurs de sureau, les ajouter maintenant au contenu de la cuve primaire. Si votre kit contient plus d'un sachet de chène, ajouter tous les sachets. Remuer pour disperser sous la surface.
6. S'assurer que la température du moût se situe entre 18-24°C (65-75°F). Ouvrir le sachet de levure et saupoudrer sur la surface du moût. Ne pas brasser.
7. Couvrir la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 18-24°C (65-75°F). La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures.



## 2 FERMENTATION SECONDAIRE

Nettoyer et aseptiser la tige et le boyau du siphon, le densimètre, l'éprouvette test, le voleur à vin, la tourie, le bouchon et la bonde. Bien rincer.

Après 5-7 jours, soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette test afin de vérifier la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 1.010 ou moins. Vous devez maintenant soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 23 litres. (Note: Plus la température de fermentation est basse, plus il faudra du temps pour atteindre cette étape.) Si votre densité n'a pas atteint ou n'est pas inférieure à ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) d'avoir la densité souhaitée.

1. Installer la cuve de fermentation primaire sur une table solide à au moins trois pieds du sol.
2. Soutirer soigneusement le vin dans une tourie propre et stérilisée de 23 litres sans déranger le dépôt. Il restera ainsi de l'espace dans la tourie. Ne pas combler cet espace à ce stade. Cet espace est nécessaire pour brasser et ajouter les autres ingrédients pendant l'étape de stabilisation (ci-bas).
3. Fixer le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
4. Placer la tourie dans une aire de fermentation pendant une période de 10 jours.



## 3 STABILISATION ET CLARIFICATION

Nettoyer et aseptiser le densimètre, l'éprouvette test, le voleur à vin et la cuillère. Bien rincer.

Après 10 jours, vérifiez la densité spécifique. Vous devriez obtenir une lecture de 0.996 ou moins. S'assurer que la densité est constante en la vérifiant à nouveau le lendemain. Si la densité a changé, attendre que la lecture soit stable pendant deux journées consécutives. Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement! Pour **Mezza Luna rouge** et **Mezza Luna blanc**: ces vins ne fermenteront pas si la lecture est inférieure à 0.998 et cela est normal. Lorsque la densité atteint 0.998 pendant deux journées consécutives, vous pouvez clarifier et stabiliser.

### NOTES:

1. Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et le collage (clarification). Dans les kits Winexpert, le sédiment doit être remué et être en suspension. Soutirer le vin du sédiment avant le collage empêchera le vin de se clarifier de façon permanente. Veuillez vous assurer de bien brasser tout le sédiment déposé au fond.
2. Il faut brasser vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz dans le vin l'empêchera de se clarifier. A chaque brassage, fouetter 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 faciliter le brassage.

1. Dissoudre le contenu des sachets #2 (métabisulfite) et #3 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau froide. Verser cette solution dans la tourie et brasser vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique. Encore une fois, assurez-vous de brasser le sédiment de levure accumulé au fond de la tourie.

### SI VOTRE KIT CONTIENT UN PETIT SACHET MÉTALLISÉ (SACHET "F")

1. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace dans la tourie pour le contenu du sachet en extrayant 500 ml (deux tasses) de vin. Réserver pour compléter le remplissage de la tourie (voir ci-bas).
2. Agiter le sachet "F", retirer le bouchon lentement et verser doucement le contenu dans la tourie. Brasser vigoureusement pendant 60 secondes. La densité devrait maintenant être entre 0.998 et 1.005 selon le type de kit.
3. Agiter le contenu du(des) sachet(s) #4 (chitosane ou ichtyocolle). Couper le coin du(des) sachet(s) doucement et verser le contenu dans la tourie. Brasser vigoureusement pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. (Voir note ci-haut: votre vin pourrait ne pas se clarifier si vous négligez le brassage).
4. Remplir la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utiliser de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment à l'étape du sachet "F", si possible. S'assurer que la bonde est à demi remplie d'eau et remettre le bouchon et la bonde en place. Laisser le vin reposer pendant 14 jours pour terminer la clarification.
5. Après 14 jours, prélever un petit échantillon de vin dans une coupe et l'examiner 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. Si vous désirez filtrer votre vin, contactez votre détaillant.

Après 14 jours, vous pouvez passer à l'étape 4.

## 4 EMBOUTEILLAGE

Nettoyer et aseptiser 30 bouteilles de vin de 750 ml (25.4 onces), la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Bien rincer.

**Note : Si vous avez peur de déranger le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez le vin et l'embouteiller à partir de ce récipient.**

Les kits 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 afin de prévenir l'oxydation. Nettoyer et aseptiser une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirer le vin. Dissoudre 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche et ajouter doucement 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 bouchonnez avec des bouchons de liège de bonne qualité. Assurez-vous de laisser un espace d'une largeur de deux doigts entre le niveau du vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laisser les bouteilles debout pendant trois jours avant de les coucher sur le côté pour le mûrissement afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conserver les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

Tentez d'attendre au moins un mois avant de déguster votre vin, mais il est préférable d'attendre trois mois.

À la bonne vôtre!

Questions? Commentaires? Écrivez-nous au [info@winexpert.com](mailto:info@winexpert.com).

[www.winexpert.com](http://www.winexpert.com)

