

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 metabisulphite solution. To make this solution, 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 utilized to fill airlocks and can be stored in a tightly sealed container for two months.
- Use good quality drinking water with this kit. If you are not sure of your water quality, consider using bottled water.
- 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.
- This kit may contain more than one package of each ingredient. Please add all packages when directed.
- This kit requires the addition of corn sugar to the primary fermenter after 5-7 days. Please read the section carefully and follow the steps.

SPECIFIC GRAVITY (S.G.) BY STAGE				
KIT VARIETY	1: PRIMARY FERMENTATION	2: SECONDARY FERMENTATION	3: STABILISING AND CLEARING	4: BOTTLING
AMARONE	1.095 - 1.105	1.010 OR LESS	1.002 OR LESS	1.002 OR LESS

Type of Wine: _____

Date started: _____



supply list

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



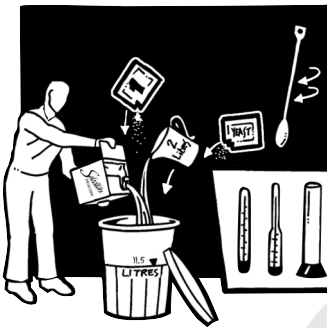
Equipment required:

- 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
- Thermometer
- Racking tube and hose
- Carboy (glass or plastic) 23 L. (6 US gallon) capacity
- Bung and airlock
- Siphon Bottle Filler
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- 60 - 375 ml (12 fl. oz.) or 30 - 750 ml (25.4 fl.oz.) wine bottles
- 30 - 60 Corks

Your kit will take 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 carboy. Clean and sanitise primary fermenter and lid, spoon, thermometer, hydrometer and test jar, and wine thief. Rinse thoroughly.



1. Add two 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. Secure the neck of the bag into the collar on the box top, carefully remove the cap, and pour the contents into the primary fermenter with the bentonite solution. Add 2 litres (½ gallon) of warm water to the bag to rinse out any remaining juice, and add it to the fermenter.
3. Top up fermenter precisely to the 23 litre (6 US gallon) mark with cool water. Stir vigorously (as hard as possible) for the full 60 seconds.

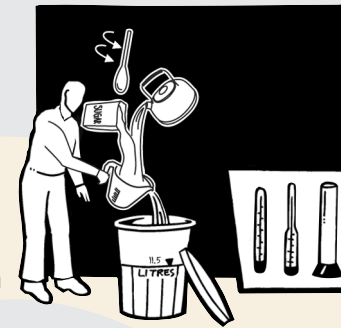
NOTE: Making the kit to a full 23 litres (6 US gallons) is crucial to the functioning of the fining agents and stability of the finished wine. If you make it to any other volume, it will not turn out correctly, and any problems you may experience may not be solvable. Vigorous stirring is also necessary to prepare for yeast growth—stir hard for the full 60 seconds.

4. Draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar and check the specific gravity against SPECIFIC GRAVITY BY STAGE.
5. If your wine kit contains oak, tear open the package(s) and sprinkle the contents 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(s) of yeast and sprinkle contents 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.

SUGAR ADDITION FOR AMARONE:

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 Amarone. Clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief, heat-proof measuring cup and spoon. Rinse well.



SUGAR ADDITION PROCEDURE FOR AMARONE:

- I. After 5-7 days take a sample of the wine and use your hydrometer and test jar and check the specific gravity. If it is below 1.015, 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.
- II. In a heat resistant container dissolve 900 grams (2 lbs., approximately 4 cups) of corn sugar in 350 ml (1 ½ cup) of hot water. Stir gently until sugar is completely dissolved. You may substitute 900 g (3 cups) granulated table sugar if you wish.
- III. 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 (see SPECIFIC GRAVITY BY STAGE).
- IV. Cover the primary fermenter and allow approximately 5-7 more days for the wine to reach secondary S.G. (see SPECIFIC GRAVITY BY STAGE) before proceeding to Secondary Fermentation, (Step 2).

3 stabilising and clearing

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

After 10 days, check your specific gravity against the SPECIFIC GRAVITY BY STAGE. Verify a stable gravity by checking again the next day. If the gravity changes, or has not reached the correct level, leave the wine until the reading is stable on two consecutive days.

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

NOTE:

- **Do NOT rack the wine before stabilising and clearing. Selection Spéciale kits require the sediment to be stirred back into suspension. Racking the wine off of the sediment prior to fining may permanently prevent clearing. Please be sure to stir all of the sediment up from the bottom.**
- **Vigorous stirring is required during this stage. Without vigorous stirring, carbon dioxide 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 (½ cup) of cool water. Add to carboy and stir very vigorously for 2 minutes to disperse the stabilisers and drive off CO₂. Again, be sure to stir up the yeast sediment from the bottom of the carboy.
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 CO₂ 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. Ensure airlock is filled halfway with water or metabisulphite solution 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.

If wine is clear after 14 days,
you are ready to proceed to Stage 4.

2 secondary fermentation

After 5–7 days check the specific gravity against the SPECIFIC GRAVITY BY STAGE.

Before proceeding, clean and sanitise siphon rod and hose, hydrometer and test jar, wine thief, 23 litre (6 US gallon) carboy, bung and airlock. Rinse well.

You must rack (transfer) the wine into an 23-litre (6 US gallon) carboy once the wine is at or below the number listed for Stabilising and Clearing.



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 1 metre (3 ft.) on a sturdy table
2. Carefully siphon wine into a clean, sanitised 23 litre (6 US-gallon) carboy. Leave most of the thick sediment behind. This will leave a space at the top of the carboy. Do not top up at this stage. This space is necessary for stirring and additions during Stabilising and Clearing (Step 3).
3. Attach airlock and bung to carboy. Remember to fill airlock halfway with water or metabisulphite solution.
4. Leave carboy in fermentation area for a further 10 days.

4 bottling

Clean and sanitise 60 - 375 ml (12 fl. oz.) or 30 - 750 ml (25.4 fl.oz.) wine bottles, siphon rod, hose and siphon filler. Rinse well.

NOTE: If there is any sediment at the bottom of the carboy and you are concerned about disturbing it while 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 (¼ teaspoon) of potassium metabisulphite powder in 125 ml (½ cup) cool water and gently stir it into wine. This extra sulphite will not affect flavour or early drinkability.

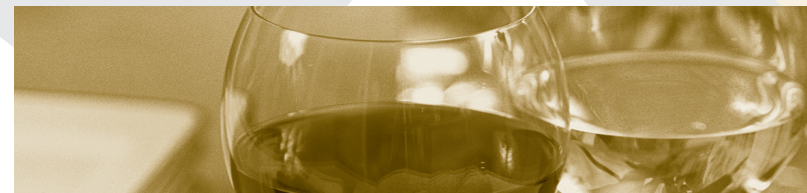
1. Siphon your wine into clean, sanitised bottles and seal with a good quality cork. Be sure to leave two finger-widths of space between the bottom of the cork and the level of the wine in each bottle.
2. Leave bottles upright for three days before laying them on their sides for aging, to allow the corks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

Try to wait at least one month before trying your wine — it will improve even more after three months.

enjoy!

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

www.winexpert.com



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 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 froide. 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 peut être utilisée pour remplir les bondes hydrauliques et 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.
- 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 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.
- Cette trousse peut contenir plus d'un sachet de chaque ingrédient. Veuillez ajouter tous les sachets lorsque requis.
- Cette trousse demande l'ajout de sucre de maïs à la fermentation primaire après 5-7 jours. Veuillez lire la section appropriée attentivement et suivre les instructions requises.

Densité PAR ÉTAPE				
TYPE DE VIN	1-FERMENTATION PRIMAIRE	2-FERMENTATION SECONDAIRE	3-STABILISATION ET CLARIFICATION	4-EMBOUTEILLAGE
AMARONE	1.095 - 1.105	1.010 ou moins	1.002 ou moins	1.002 ou moins

Type de Vin: _____

Date: _____



matériel

Votre trousse Amarone 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

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 30 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 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Remplisseur à bouteilles
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- 60 bouteilles de vin de 375 ml ou 30 bouteilles de 750 ml
- 30-60 lièges

Allouez 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. Indiquez la marque de 23 litres sur la cuve. 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 l'eau stérile si désiré.



1. Versez deux litres (un demi gallon) d'eau stérile dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du(des) sachet(s) #1 (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. Rincez le sac en y versant 2 litres d'eau tiède, puis versez cette eau dans la cuve de fermentation primaire.
3. Amenez le contenu de la cuve de fermentation primaire à la marque de 23 litres avec de l'eau froide. Brassez vigoureusement pendant 60 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. Il est également nécessaire de brasser vigoureusement afin de favoriser la croissance de la levure ; il faut s'assurer de brasser pendant 60 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 page 1.
5. Si votre trousse contient des copeaux de chène, ouvrez le sachet et saupoudrez le contenu sur la surface du moût. Si votre trousse contient plus d'un sachet de chène, ajoutez-les tous. Brassez pour disperser sous la surface du liquide.

3 stabilisation et clarification

Nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin et la cuillère. Rincez à l'eau stérile si désiré. Après 10 jours, vérifiez la densité en fonction du tableau de la page 1. S'assurer que la densité est constante en la vérifiant à nouveau le lendemain. Si la densité a changé, ou qu'elle n'a pas encore atteint le bon niveau, attendez que la lecture soit stable pendant deux journées consécutives.



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. Dans les trousse Winexpert, le sédiment doit être remué et être en suspension. Soutirez 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 vigoureusement à ce stade. Si on ne brasse pas intensément, la présence du gaz carbonique dans le vin l'empêchera de se clarifier. A 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 faciliter le brassage.**

1. Dissoudre le contenu des sachets #2 (métabisulfite) et #3 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau froide. Versez cette solution dans la tourie et brassez 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.
2. Agitez le contenu du(des) sachet(s) #4 (chitine ou ichtyocolle). Coupez le coin du(des) sachet(s) doucement et versez le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement

6. S'assurer que la température du moût se situe entre 18–24°C (65–75°F). Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût.
7. Couvrez 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.



ADDITION DE SUCRE POUR L'AMARONE

Après 5-7 jours, suivre les étapes I – IV pour ajouter le sucre 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 Amarone 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 l'eau stérile si désiré.

PROCÉDURES D'ADDITION DE SUCRE POUR L'AMARONE:

- I. Après 5-7 jours, prélevez un échantillon de vin et utilisez le densimètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. Si la densité est inférieure à 1.015, ajoutez le sucre. Si le vin n'a pas atteint ce niveau, attendez (et mesurez la densité à tous les jours) afin d'avoir la densité souhaitée avant de continuer.
- II. Dans un contenant résistant à la chaleur, dissolvez 900 grammes (2 livres, environ 4 tasses) de sucre de maïs dans 350 ml (1 1/2 tasses) d'eau chaude. Brassez délicatement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Vous pouvez substituer le sucre de maïs par 900 grammes (3 tasses) de sucre granulé, si désiré.
- III. Ajoutez cette solution à la cuve de fermentation primaire et brassez vigoureusement. 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.
- IV. Couvrez la cuve de fermentation primaire et attendez environ 5-7 jours que la densité du vin atteigne 1.002 ou moins avant de passer à la fermentation secondaire (étape 2).

pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. (Voir note ci-haut : votre vin pourrait ne pas clarifier si vous négligez le brassage).

3. Remplissez la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon. Utilisez de l'eau fraîche ou le vin extrait précédemment. S'assurer que la bonde est à demi remplie d'eau ou d'une solution de sulfite et remettre le bouchon et la bonde en place. Laissez le vin reposer pendant 14 jours.
4. Après 14 jours, vérifiez la limpidité du vin en prélevant un petit échantillon dans une coupe et l'examiner dans un endroit bien éclairé. S'il n'est pas complètement limpide, le laisser reposer encore 7 jours. N'embouteillez pas un vin voilé : il ne clarifiera pas en bouteille. Si vous désirez filtrer votre vin, veuillez contacter votre détaillant.

Après 14 jours, si votre vin est limpide, vous pouvez passer à l'étape 4.

2 fermentation secondaire

Après 5-7 jours, mesurez la densité en fonction du tableau de densité par étape sur le côté gauche de ces instructions.



Avant de commencer, nettoyez et aseptisez la tige et le boyau du siphon, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie de 23 litres, le bouchon et la bonde. Rincez à l'eau stérile si désiré.

Vous devez maintenant soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 23 litres lorsque la densité du vin atteint ou est inférieure au niveau indiqué pour l'étape de stabilisation et de clarification.

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) afin 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 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 et de clarification (étape 3).
3. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau ou d'une solution de sulfite.
4. Placez la tourie dans une aire de fermentation pendant une période de 10 jours.

4 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 60 bouteilles de 375 ml ou 30 bouteilles de 750 ml de vin, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que le remplisseur à bouteilles. Rincez à l'eau stérile si désiré.



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

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 afin de prévenir l'oxydation. Nettoyez et aseptisez la cuve de fermentation primaire ou la tourie et soutirez le vin dans ce récipient. Dissolvez 1,5 grammes (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau fraîche. Ajoutez 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 vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laissez 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. Conservez 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 sera encore meilleur si vous attendez trois mois. À la bonne vôtre!

Questions? Commentaires? Écrivez-nous au info@vinexpert.com
www.vinexpert.com