



Bienvenue dans le merveilleux monde de la vinification!

Prenez place dans le siège de l'artisan vinicole grâce à RJS Craft Winemaking et découvrez la joie et la fierté de vinifier son propre vin. Transformez votre expérience de vinification en une création unique et personnalisée que vous pourrez faire découvrir à vos parents et amis. Notre promesse : un vin artisanal de qualité, que vous aurez plaisir à partager.

En suivant nos instructions faciles, vous pouvez produire des vins de qualité dès votre premier essai!

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant de procéder à l'élaboration de votre vin.

Nettoyage et aseptisation

Nous ne pouvons trop insister sur l'importance du nettoyage et de l'aseptisation dans le processus de vinification, cette étape est PRIMORDIALE. Tout équipement qui entre en contact avec votre vin doit être nettoyé et aseptisé avec une solution reconnue pour ces fonctions. Pour plus d'informations sur la vinification artisanale, rendez-vous au <https://fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/mode-demploi/vinification-processus/>.

Avant de commencer votre trousse de vin, assurez-vous que tous les ingrédients soient présent dans la boîte. **Remarque : Votre trousse peut inclure plusieurs paquets du même additif.**

Ingrédients :	Additifs :	• Sachet D1 : Kieselsol
• Concentré de jus de raisin (sac)	• Sachet 1 : Bentonite	• Sachet D2 : Chitosane
• Sachet de levure à vin	• Sachet 2A : Sulfite	
	• Sachet 2B : Sorbate de potassium	

Remarque : Votre trousse peut également contenir: Peaux de raisin foulées de vinerie GenuWine, peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine, un sac-filet, chêne, fruits déshydratés, fleurs de sureau et un mélange de finition.

Matériel nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire : Cuve de fermentation (minimum de 30 litres) en plastique de qualité alimentaire, munie d'un couvercle. Elle doit être marquée au niveau de 23 litres (6 gallons US). Si elle ne l'est pas, remplissez la tourie (de 23 litres) d'eau, transvidez-la dans la cuve, puis faites une marque sur l'extérieur de la cuve.
- Tourie de 23 litres (6 gal. US) : En verre ou en plastique de qualité alimentaire.
- Bonde hydraulique et bouchon : Bouche le goulot de la tourie. Doit être remplie à moitié avec de l'eau avant d'être posée sur la tourie remplie de vin.
- Bouchon de caoutchouc solide.
- Tube de soutirage et tuyau : Tuyau de 1,82 m (6 pieds) en plastique de qualité alimentaire, fixé à un tube de soutirage.
- Hydromètre et cylindre gradué : Pour mesurer la densité afin de surveiller la fermentation.
- Cuillère à long manche : En plastique de qualité alimentaire, environ 70cm (28 po) de long.
- Tasse à mesurer graduée : 500 ml (2 tasses).
- Thermomètre : Permet de surveiller la température de fermentation.
- Échantillonneur : Tube servant à prélever des échantillons dans la cuve de fermentation ou la tourie.
- Bouteilles (30) : 750 ml
- Bouchons (30) : Bouchons de liège ou de matière synthétique de haute qualité pour garantir l'intégrité du vin.
- Bouchonneuse : Pour les bouchons en liège (synthétique ou non). Généralement offerte en location chez les détaillants.
- Nettoyant et aseptisant

Équipement facultatif :

- Agitateur sur perceuse
- Filtreur à vin
- Filtres

APPOSEZ L'ÉTIQUETTE DE LA TROUSSE ICI:

ÉTAPE

1

Fermentation principale

(Densité : entre 1,085 et 1,110)

Date _____ Densité _____

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, le cylindre gradué, la cuillère à long manche et la bonde hydraulique.
2. Ajoutez 4 litres d'eau tiède dans la cuve. Ajoutez graduellement le contenu du sachet 1 Bentonite tout en remuant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Videz le contenu du sac de concentré de jus de raisin dans la cuve de fermentation.
4. Rincez le sac avec de l'eau tiède, puis versez l'eau dans la cuve de fermentation.
5. Au besoin, ajoutez de l'eau jusqu'à la marque de 23 litres (6 gal. US). La température de l'eau doit être entre 20°C et 25°C (68°F à 77°F). Agitez vigoureusement.

SI VOTRE TROUSSE CONTIENT LES ADDITIFS SUIVANTS :

Poudre ou copeaux de chêne – Ajoutez-les maintenant et agitez vigoureusement.

Sachet d'infusion de chêne «oak tea» – Ouvrez le sachet, versez le contenu dans 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et laissez infuser pendant 10 minutes. Versez le tout dans la cuve de fermentation.

Sachet d'infusion de fleurs de sureau – Infusez le sachet, sans l'ouvrir, dans 250 ml (1 tasse) d'eau chaude pendant 10 minutes, puis ajoutez-le avec l'eau la cuve de fermentation.

Raisins secs – Ajoutez-les dans la cuve de fermentation et agitez.

Peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine – Videz le contenu du sac dans le sac-filet. Fermez bien le sac et mettez-le dans la cuve de fermentation. Pour favoriser une extraction optimale des pigments de couleur, remuez tous les deux jours.

Peaux de raisin foulées de vinerie GenuWine – Ouvrez le sac de peaux de raisin avec des ciseaux aseptisés. Videz le contenu du sac dans le sac-filet en évitant tout contact entre les peaux de raisin et vos mains. Fermez bien le sac-filet et mettez-le dans la cuve de fermentation primaire. Agitez vigoureusement. Pour une extraction maximale de la couleur ainsi qu'une saine fermentation, remuez tous les deux jours.

Levure ICV D47 – Assurez-vous que la température du liquide dans la cuve soit située soit aussi près que possible de 20 °C (68 °F).

Levure RC-212 – Assurez-vous que la température du liquide dans la cuve soit située soit aussi près que possible de 25 °C (77 °F).

6. Vérifiez que la température du liquide dans la cuve soit située entre 20°C - 25°C (68°F - 77°F).

7. Afin de mesurer la densité, remplissez le cylindre gradué à l'aide de l'échantillonneur. Mesurez la densité et notez-la.

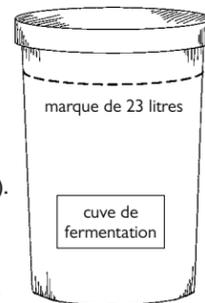
8. Placez la cuve de fermentation dans un endroit surélevé à environ 1m - 1,2m / 3 - 4 pieds du sol, chaud (18°C - 22°C / 65°F - 72°F) et à l'abri des vibrations.

9. Saupoudrez uniformément la levure sur le concentré de jus de raisin. **NE PAS REMUEZ** pendant les premiers 48 heures.

10. Posez le couvercle et la bonde hydraulique (doit être à moitié remplie d'eau) sur la cuve fermentation.

11. Nous vous recommandons de mesurer la densité tous les jours. Lorsque celle-ci est sous 1,020, passez à l'étape de la fermentation secondaire. Vers les jours 6 à 8.

REMARQUE : Le vin devrait présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux premiers jours; si ce n'est pas le cas, retirez le couvercle de la cuve de fermentation. Aseptisez votre équipement et prélevez un échantillon afin d'en mesurer la densité. Si votre vin ne démontre aucun signe d'activité et si la densité n'a pas descendu, communiquez avec votre détaillant ou encore contactez-nous à rjsinfo@arterracanada.com ou au 1-800-663-0954.



ÉTAPE

2

Fermentation secondaire

(VERS LES JOURS 6 À 8)

(Densité : 1,020 ou moins)

Date _____ Densité _____

REMARQUE : Passez à l'étape 2 **SEULEMENT** si la densité est de 1,020 ou moins.

1. Si vous avez laissé macérer les peaux de raisin foulées ou déshydratées de vinerie GenuWine dans votre vin, retirez le sac filet avec précaution, pressez-le au-dessus de la cuve, puis jetez-le.
2. Lavez et aseptisez la tourie (23 litres / 6 gal. US), le tuyau et le tube de soutirage et la cuillère à long manche.
3. Soutirez le vin dans la tourie aseptisée en évitant soigneusement de remuer les sédiments au fond de la cuve. Jetez les sédiments, les copeaux de chêne, le sachet d'infusion de fleurs de sureau, les raisins et le sachet d'infusion de chêne, le cas échéant.
4. Si votre trousse renferme un sachet de pectinase, ajoutez-le et agitez délicatement avec une cuillère propre et aseptisée. La pectinase contribue à la clarification du vin et améliore la filtration.
5. Nous vous recommandons de mesurer la densité tous les jours. Lorsque celle-ci est sous 0,998 et stable depuis 2 jours consécutifs, passez à l'étape de la stabilisation et clarification. Environ le 14e jour.

ÉTAPE

3

Stabilisation et clarification

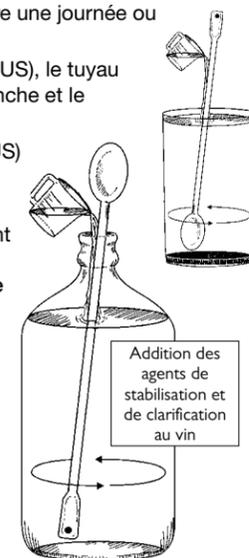
(VERS LE JOUR 14)

(Densité : 0,998 ou moins)

Date _____ Densité _____

REMARQUE : Passez à l'étape 3 **SEULEMENT** si la densité est de 0,998 ou moins. Si tel n'est pas le cas, veuillez attendre une journée ou deux afin que la fermentation soit complétée.

1. Lavez et aseptisez la tourie (23 litres / 6 gal. US), le tuyau et le tube de soutirage, la cuillère à long manche et le bouchon solide.
2. Soutirez le vin dans la tourie de 23 l (6 gal. US) en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer les sédiments. Jetez les sédiments.
3. Dégagez le vin pendant 5 minutes en l'agitant vigoureusement à l'aide de la cuillère à long manche ou d'un agitateur sur perceuse. **Une agitation insuffisante nuira à une bonne clarification du vin.**
4. Dissoudre le contenu des sachets 2A sulfite et 2B sorbate de potassium dans le vin et agitez doucement avec la cuillère à long manche. **AGITEZ PENDANT UNE MINUTE.**
5. Si votre trousse contient un mélange de finition, ajoutez-le maintenant.
6. Ajoutez le contenu du sachet D1 Kieselsol et agitez délicatement avec une cuillère à long manche pendant 30 secondes. Attendez 5 minutes, puis ajoutez le contenu du sachet D2 Chitosane et agitez délicatement pendant 30 secondes. **Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le Chitosane.**



Continued...

7. Posez le bouchon solide sur la tourie.
8. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (15°C - 19°C / 59°F - 66°F) jusqu'au jour 42.

FACULTATIF : Si vous désirez, vous pouvez laisser votre vin dans la tourie jusqu'au jour 56 – trousse de 8 semaines. Cette période de temps additionnelle en tourie permet au vin de vieillir avec élégance, ce qui aura pour effet d'adoucir les tanins.

ÉTAPE

4

Embouteillage

(VERS LE JOUR 42 OU 56)

Date _____ SG _____

REMARQUE : Il ne faut jamais embouteiller un vin trouble. Si le vin est trouble à ce point-ci, laissez-le clarifier pendant quelques jours encore. À cette étape-ci vous voudrez peut-être filtrer votre vin avant de l'embouteiller.

Important : Assurez-vous que tout le matériel de filtration soit bien nettoyé et aseptisé.

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation ou la tourie, le tuyau et le tube de soutirage ainsi que les bouteilles et rincez tous ces articles parfaitement avant de commencer.
2. Soutirez le vin dans la cuve de fermentation ou la tourie. Prenez soin de ne pas perturber les sédiments durant le soutirage. Jetez les sédiments. (Filtration facultative)
3. Soutirez le vin dans les bouteilles de manière à ce qu'il reste environ 1,25 cm (½ pouce) entre le vin et le bouchon.
4. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
5. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté afin que les bouchons restent humides.
6. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (10°C - 15°C / 50°F - 59°F). Votre vin est prêt à consommer dès maintenant.

Veillez consommer de manière responsable.

@2018_80082054

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veillez communiquer avec votre détaillant ou contacter notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-663-0954 (Canada & USA).

Vous pouvez également visiter notre site internet au <https://fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/mode-demploi/depannage/> ou envoyez-nous un courriel à rjsinfo@arterracanada.com.

