

MIVINO

Welcome to winemaking the simple and easy way. You can produce top quality wines in just five short weeks with little cost and effort by following our simple step by step instructions. We will guide you through the process of kit winemaking, even if this is your first batch. If you have made your own wine before, you will find that our process varies little from standard winemaking procedures.

Important:
Please read all instructions carefully before proceeding.

Before you begin, the importance of cleaning and sanitation in the winemaking process cannot be stressed enough. Everything that touches your wine (all equipment) must be cleaned and then sanitized with a recognized cleaning and sanitizing solution. For more information on proper cleaning and sanitation, please visit rjscraftwinemaking.com/winemaking-101/cleaning-and-sanitation. If you have any questions beyond these instructions, please contact your local winemaking supply store, visit www.rjscraftwinemaking.com or call our help line.

Your Wine kit includes:

Juice Concentrate (Bag), Wine Yeast, GenuWine Winery Dried Grape Skins (only in red kits), and a Straining Bag (for red wine kits).

Note: Your kit may also include any of the following: oak (optional) and a finishing blend.

Additives (included in kit):

- Package 1: Bentonite
- Package 2A: Sulphite
- Package 2B: Potassium Sorbate (may contain 2 packages)
- Package D1: Kieselsol
- Package D2: Chitosan

Supply List

- Primary Fermenter: Food-grade plastic container (maximum 30 litre) with lid. Fermenter should be well marked at the 23 litre (6 US gal) level. To do this, fill a 23 litre Carboy with water, pour into Fermenter, and mark water level on the outside of Fermenter. *Note: Fermenter should be well marked at the 23L level (if blending two kits) or at the 11.5 L level (if making a single kit).*
- Carboy – 23L (6 US gal) glass if blending 2 kits and 11.5L (3 US gal) if making 1 kit.
- Airlock & Rubber Bung: One-way valve to seal the Carboy at the neck. Airlock must be half-filled with water and attached to the carboy when it is filled with wine.
- Siphon Rod & Hose: 6 feet of food-grade plastic tubing attached to a rod.
- Hydrometer & Test Cylinder: Measures specific gravity to monitor fermentation.
- Spoon: Food-grade plastic 28 in/70 cm long or a drill mounted stirring device.
- Winemaking Cleaner and Sanitizer: Ask your local retailer for recommendations, or visit rjscraftwinemaking.com/winemaking-101/cleaning-and-sanitation.
- Measuring cup: 2 cups/500mL.
- Thermometer: Measures fermentation temperature.
- Wine Thief: Used to remove wine samples from the Carboy or Primary Fermenter.
- 15 bottles (if making 1 kit), 30 bottles (if blending 2 kits)
- 15 corks (if making 1 kit), 30 corks (if blending 2 kits)
- Corker: Used for corks only. This can be rented from a retailer.

Wine Style:

Product Date Code:
(on box label)

STEP 1 Primary Fermentation

(Specific Gravity 1.080-1.100)

Date _____ SG _____

NOTE: If you plan on blending 2 Mivino wine kits together and have decided on the blend (ie. 50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot) we recommend combining kits at this point. If you plan on blending your wine kits after the fermentation refer to the NOTE in step 2 (Stabilizing & Clearing)

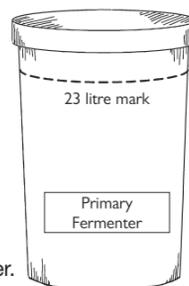
1. Remove the white peel off sticker on the top of the wine kit box and place onto your instructions sheet.
2. Clean and sanitize the Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
3. Add 2L of warm water to the Primary Fermenter if making 1 kit and 4L of warm water if making 2 kits. Stirring constantly, slowly add Pkg. #1 Bentonite to water until dispersed.
4. Empty contents of Juice Concentrate Bag into the mixture in the Primary Fermenter.
5. Rinse the bag with 3.7L (1 US gal) of water at a temperature of 20-25°C/68-77°F and add to primary fermenter.
6. DO NOT top the primary fermenter to the 23L (6 US gal) mark if making 1 kit. The total volume in the primary fermenter should be 11.5L (3 US gal). If you are blending two kits together, add water at a temperature of 20-25°C/68-77°F, to the Primary Fermenter up to the 23 litre (6 US gal) mark. Stir vigorously

NOTE: Some wine kits may contain:

Oak powder and/or chips – If oak is included in your kit, open the bag and add directly to the juice in the Primary fermenter. Stir Vigorously.

Oak Tea (labelled as "Oak Tea" on the add-pack) – If your wine kit does, open it and add the oak chips to 1 cup of hot water. Let the oak chips soak in the hot water for 10 minutes. Add the water and the oak chips to the primary fermenter.

GenuWine Winery Dried Grape Skins – If your kit does, place the grape skins into the Straining Bag, tie bag securely, and place in the Primary Fermenter. For maximum colour extraction, add directly into the Primary Fermenter and stir at least every 2 days.



7. Double check to make sure that the temperature of the juice in the Primary Fermenter is between 20-25°C/68-77°F.
8. Using the wine thief, fill the Test Cylinder. Record the specific gravity (S.G.).
9. Sprinkle yeast over the surface of the juice. Do not stir.
10. Place cover (or lid with Airlock and Rubber Bung) onto Primary Fermenter. If Airlock and Bung are used, fill the Airlock half-full of water.
11. Place the Primary Fermenter in a warm, raised area about 3-4 feet high, where it will be undisturbed.
12. Check the specific gravity daily. Once the specific gravity is both below 0.998 and has not changed for 2 consecutive days, proceed to stabilizing and clearing.

NOTE: Within 2 days the wine will show signs of fermentation (bubbling or foaming). If this does not happen, call your retailer.

STEP 2 Stabilizing & Clearing (approx. Day 14)

(Specific Gravity 0.998 or lower)

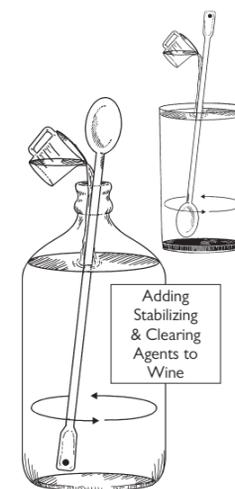
Date _____ SG _____

NOTE: If you have decided to blend wine during this stage, please do so before stabilizing and clearing (see note below).

1. Clean and sanitize Siphon Assembly, Carboy (11.5L if making 1 kit, 23L if blending 2 kits), and Long Handled Spoon. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
2. Siphon wine into the sanitized Carboy (11.5L if making 1 kit, 23L if blending 2 kits) being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Primary Fermenter. Discard the sediment, oak chips, and grape skin bag if your kit included it.
3. **Important:** De-gas wine vigorously for approximately 5 minutes by stirring with the handle of a sanitized spoon, or with a drill mounted stirring device. **Insufficient stirring will prevent the wine from clearing adequately.**

NOTE: If you plan on blending 2 or more Mivino wine kits together, please blend kits together now before wines are cleared and stabilized.

4. Dissolve Sodium Metabisulfite package and Potassium Sorbate package in 1 cup of wine. Once dissolved, add back into wine and stir gently for 1 minute. If your kit contains 2 packages of Potassium Sorbate, add both.
5. If your kit contains a finishing blend, please refer to label instructions and add now.
6. Add Package #D1 Kieselsol to the wine and stir for 1 minute. Wait 5 minutes and then add Package #D2 Chitosan and stir. **Important: Do not reverse the order of Kieselsol and Chitosan.**
7. Top up Carboy with a similar style wine if available to within 2 inches of the airlock. Attach Bung and Airlock.
8. Let wine stand until day 35 in an elevated cool area (below 20°C/68°F).



STEP 3 Bottling & Corking (approx. Day 35)

Date _____ SG _____

NOTE: Only crystal clear wine is suitable for bottling. If the wine is cloudy, wait an additional few days for the wine to clear. At this point, you may wish to filter (polish) your wine prior to bottling. Important: Make sure that all filtering equipment is properly cleaned and sanitized. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.

1. Clean and sanitize Primary Fermenter/Carboy, Siphon Assembly, and Wine Bottles. Make sure that everything is well rinsed before you begin. Follow manufacturer's instructions carefully on your cleaner and sanitizer.
2. Siphon the wine into the Primary Fermenter or Carboy, being careful not to disturb the sediment at the bottom of the Primary Fermenter. Discard the sediment. (Filtering optional)
3. If aging in bottle past 6 months, we suggest adding an extra 1/8 TSP of sulphite if making 1 kit or an extra 1/4 TSP if blending 2 kits together. This can be done by dissolving the sulphite in 1/2 cup of wine. Once dissolved, add solution back into carboy and mix gently for 30 seconds.
4. Fill wine bottles to within 1/2 inch of where the bottom of the cork will sit once inserted.
5. Insert Corks using a proper Corking Machine.
6. Keep the Wine Bottles upright for 1 day. Then age the Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
7. Keep your wine in a temperature-controlled environment (less than 16°C/60°F) out of direct light. We recommend that you consume the wine within 12 months of bottling.

Enjoy!

Please use good judgement in the consumption of alcohol.
Do not drink and drive. V. 03 @2017_80063115

QUESTIONS OR COMMENTS?

Please contact your local home winemaking shop or in Canada and the United States call our toll-free help line 1-800-663-0954 or email us at rjsinfo@cbrands.com www.rjscraftwinemaking.com

 craft winemaking

MIVINO

Bienvenue à la façon simple et facile de faire du vin! En suivant nos instructions détaillées et simples, vous pourrez fabriquer un vin d'excellente qualité en seulement cinq semaines, à peu de frais et sans peine. Si vous en êtes à votre première expérience, ne craignez rien : nous vous guiderons pas à pas. Mais si, au contraire, vous avez déjà fait du vin à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard.

Important :
Avant tout, lisez toutes les instructions attentivement.

Avant de commencer, permettez-nous une mise en garde : nous n'insisterons jamais assez sur l'importance de la propreté dans la fabrication du vin. Tout le matériel qui entre en contact avec votre vin, c'est-à-dire tous les articles que vous utilisez, doit absolument être aseptisé à l'aide d'une solution nettoyante et aseptisante reconnue. Pour obtenir de plus amples renseignements à cet égard, veuillez visiter fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l-assainissement. Si vous avez des questions après avoir lu le feuillet en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de fournitures pour la vinification artisanale ou à appeler notre ligne d'assistance ou visitez le site Web à www.rjscraftwinemaking.com.

Votre trousse contient :

Jus concentré en sac, levure à vin, peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine (vins rouges seulement) et sac-filet (vins rouges seulement).
Remarque : Il est possible que votre trousse contienne aussi certains des produits suivants : chène (facultatif) et un mélange de finition.

Additifs (livrés dans la trousse) :

- Sachet 1 : Bentonite
- Sachet 2A : Sulfite
- Sachet 2B : Sorbate de potassium
- Sachet D1 : Kieselsol
- Sachet D2 : Chitosane

Liste de matériel nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire : Récipient (maximum de 30 litres) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle. Il doit être marqué au niveau de 23 litres (si l'on assemble deux trousse) ou au niveau de 11,5 litres (si l'on fabrique une seule trousse). S'il ne l'est pas, remplissez la tourie d'eau, transvidez-la dans la cuve, puis faites une marque sur l'extérieur de la cuve.
- Tourie : 23 litres (6 gal. US) si l'on assemble deux trousse ou 11,5 litres (3 gal. US) si l'on fabrique une seule trousse : En verre.
- Bonde hydraulique de fermentation : Soupape qui 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.
- Tube et tige de soutirage : Tube de 6 pieds (1,82 m) en plastique de qualité alimentaire, fixé à une tige rigide en acrylique.
- Densimètre et éprouvette : Pour mesurer la masse volumique (ou densité) afin de surveiller la fermentation.
- Cuillère : En plastique de qualité alimentaire, environ 28 po (70 cm) de long ou agitateur sur perceuse.
- Nettoyant et aseptisant (renseignez-vous auprès de votre détaillant) ou visitez fr.rjscraftwinemaking.com/vinification/le-nettoyage-et-l-assainissement.
- Mesure graduée : 2 tasses (500 ml).
- Thermomètre : Permet de surveiller la température de fermentation.
- Échantillonneur : Tube servant à prélever des échantillons dans la cuve de fermentation ou la tourie.
- Bouteilles : 15 bouteilles si l'on fabrique une trousse ou 30 bouteilles si l'on en assemble deux.
- Bouchons : 15 ou 30 (selon que l'on fabrique une trousse ou deux trousse).
- Bouchonneuse : Pour les bouchons en liège. Généralement offerte en location chez les détaillants.

Style de vin :

Code de date de produit
(sur l'étiquette de la boîte) :

ÉTAPE 1 Fermentation principale

(Densité : entre 1,080 et 1,100)

Date _____ Densité _____

REMARQUE : Si vous comptez assembler deux trousse Mivino et que vous avez déjà choisi les variétés (ex. 50 % cabernet sauvignon et 50 % merlot), nous recommandons de les combiner à ce point-ci. Si vous comptez les assembler après la fermentation, consultez la REMARQUE à l'étape 2 (Stabilisation et clarification).

1. Détachez l'autocollant blanc sur le dessus de la boîte de la trousse et placez-le sur le feuillet d'instructions.
2. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation, le couvercle, l'échantillonneur, l'éprouvette et la cuillère en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.
3. Ajoutez 2 litres d'eau tiède dans la cuve si vous faites une trousse ou 4 litres si vous en assemblez deux. Tout en remuant, ajoutez graduellement le contenu du sachet 1 (Bentonite) à l'eau et dispersez-le bien.
4. Videz le contenu du sac de concentré dans la cuve.
5. Rincez le sac avec 3,7 litres (1 gal. US) d'eau à une température entre 20 et 25 °C (68 et 77 °F), puis versez l'eau dans la cuve.
6. Ne remplissez PAS la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gal. US) si vous fabriquez une seule trousse. Le volume total dans la cuve doit être de 11,5 litres (3 gal. US). Si vous assemblez deux trousse, ajoutez de l'eau à une température entre 20 et 25 °C (68 et 77 °F), dans la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gal. US). Agitez vigoureusement.

REMARQUE : Certaines trousse contiennent certains des additifs suivants :

Sachet d'infusion de chène (sachet marqué « oak tea ») : S'il y en a dans la trousse, ouvrez-le, versez-le dans 1 tasse (250 ml) d'eau chaude et laissez infuser pendant 10 minutes. Versez le tout dans la cuve de fermentation.

Peaux de raisin déshydratées de vinerie GenuWine : S'il y en a dans la trousse, 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, ajoutez les peaux directement dans la cuve et remuez au moins deux jours.



7. Vérifiez que la température du liquide dans la cuve est adéquate. Elle doit se situer entre 20 et 25 °C (68 à 77 °F).
8. Avec l'échantillonneur, remplissez l'éprouvette. Mesurez la densité et notez-la.
9. Saupoudrez la levure uniformément sur le moût dans la cuve. Ne remuez pas le moût.
10. Posez le couvercle sur la cuve et fermez solidement. Si le couvercle est muni d'une bonde hydraulique, remplissez celle-ci à moitié d'eau.
11. Conservez la cuve dans un endroit surélevé (à environ 3 ou 4 pieds [1 m] du sol) et chaud, à l'abri des perturbations.
12. Mesurez la densité tous les jours. Lorsqu'elle est inférieure à 0,998 et qu'elle reste inchangée pendant deux jours consécutifs, passez à l'étape de la stabilisation et de la clarification.

REMARQUE : Le moût doit présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux jours; si ce n'est pas le cas, communiquez avec votre détaillant.

ÉTAPE 2 Stabilisation et clarification (vers le jour 14)

(Densité : 0,998 ou moins)

Date _____ Densité _____

REMARQUE : Si vous avez décidé d'assembler deux trousse à cette étape-ci, faites-le avant de procéder aux opérations de stabilisation et de clarification (voir la remarque ci-dessous).

1. Lavez et aseptisez le tube et la tige de soutirage, la tourie de 11,5 litres (3 gal. US) si vous fabriquez une trousse ou 23 litres (6 gal. US) si vous en assemblez deux, et la cuillère à long manche en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.
2. Soutirez le vin dans la tourie aseptisée de 11,5 litres (3 gal. US) si vous fabriquez une trousse ou de 23 litres (6 gal. US) si vous en assemblez deux, en évitant minutieusement de remuer les dépôts au fond de la cuve. Jetez les dépôts, les copeaux de chène et le sac de peaux de raisin, le cas échéant.
3. Important : Dégazez 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 la bonne clarification du vin.

REMARQUE : Si vous comptez assembler deux trousse Mivino ou plus, faites-le maintenant avant de stabiliser et de clarifier les vins.

4. Dissolvez le sachet de métabisulfite de sodium et le sachet de sorbate de potassium dans 1 tasse (250 ml) de vin. Versez dans la tourie et agitez délicatement pendant 1 minute. Si la trousse contient deux sachets de sorbate de potassium, ajoutez-les tous les deux.
5. Si la trousse contient un mélange de finition, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur le sachet.
6. Ajoutez le contenu du sachet D1 (Kieselsol) et agitez pendant 1 minute. Attendez 5 minutes, puis ajoutez le contenu du sachet D2 (Chitosane) et agitez bien. Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsol et le Chitosane.
7. Ajoutez du vin semblable si vous en avez pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde dans la tourie. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.
8. Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (moins de 20 °C [68 °F]) jusqu'au jour 35.



ÉTAPE 3 Embouteillage et bouchage (vers le jour 35)

Date _____ Densité _____

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. Vous voudrez peut-être aussi le filtrer avant de l'embouteiller. Important : Assurez-vous que tout le matériel de filtration est bien nettoyé et aseptisé. Suivez attentivement les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant.

1. Lavez et aseptisez la cuve de fermentation ou la tourie, le tube et la tige de soutirage ainsi que les bouteilles en suivant les instructions du fabricant du produit nettoyant et aseptisant et rincez tous ces articles parfaitement avant de commencer.
2. Soutirez le vin dans la cuve ou tourie. Prenez soin de ne pas perturber la lie durant le soutirage. Jetez la lie. (Filtration facultative.)
3. Si vous prévoyez laisser vieillir votre vin plus de six mois, nous vous conseillons d'ajouter une quantité additionnelle de 1/8 c. à thé (0,5 ml) de sulfite dans le moût si vous fabriquez une trousse ou 1/4 c. à thé (1 ml) de sulfite si vous en assemblez deux. Vous n'avez qu'à dissoudre le sulfite dans 1/2 t. (125 ml) de vin, puis qu'à le verser dans la tourie et agiter délicatement pendant 30 secondes.
4. Soutirez le vin dans les bouteilles de manière qu'il restera environ 1/2 pouce (1,25 cm) au-dessous du bouchon de liège après qu'il aura été inséré.
5. Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.
6. Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.
7. Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (moins de 16 °C [60 °F]). Il est recommandé de consommer le vin dans les douze mois qui suivent l'embouteillage.

Santé!

Faites preuve de bon sens quand vous consommez de l'alcool. L'alcool et le volant ne font pas bon ménage. V. 03 @2017_80063115

QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local de fournitures pour la vinification artisanale ou composez notre numéro sans frais 1-877-444-4427
E-mail : rjsinfo@cbrands.com www.rjscraftwinemaking.com

RJS craft winemaking