

Wineology™

WINEMAKING KIT
TROUSSE DE VINIFICATION

Defy tradition and discover a fun and personal way to enjoy delicious wine with Wineology.

What's Included In Your Kit

DON'T THROW OUT THE BOX OR THE CARDBOARD INSERT!

You will need both of these items for the winemaking process.

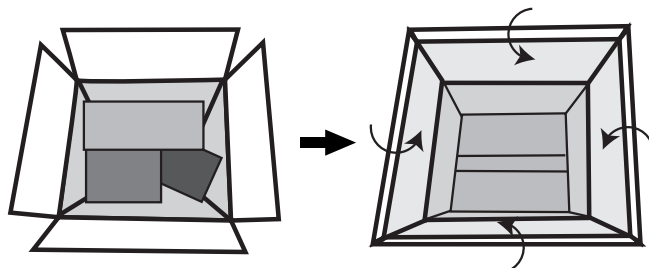
- Fermentation bag (bag with orange cap and red dispensing spout)
- Wine serving bag (bag with red dispensing spout)
- Winemaking juice blend • Bentonite, Yeast, Sodium metabisulphite/Potassium sorbate, Chitosan, Kieselsol

Other Helpful Materials (not included): Funnel, Scissors, Measuring cup (you will need to measure 10 3/4 cups of water) and Double-Sided Tape

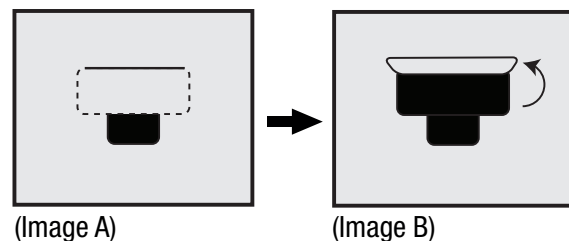
PHASE 1

To watch our How-To video, please visit www.rjscraftwinemaking.com

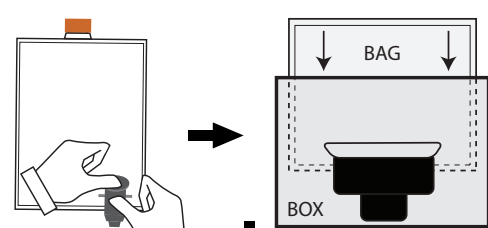
- 1** Open the box from the top, take out all of the contents, and ensure you have everything listed. Fold in all four box flaps.



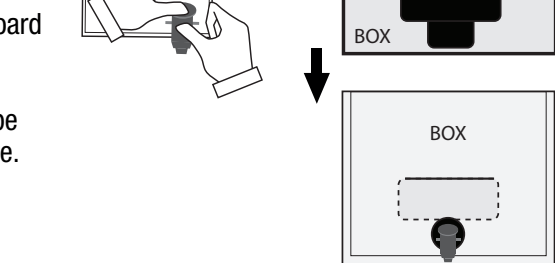
- 2** Carefully punch out the small perforated hole for the dispensing spout (image A). Fold the larger rectangular perforated tab outwards so it is facing towards you (Image B).



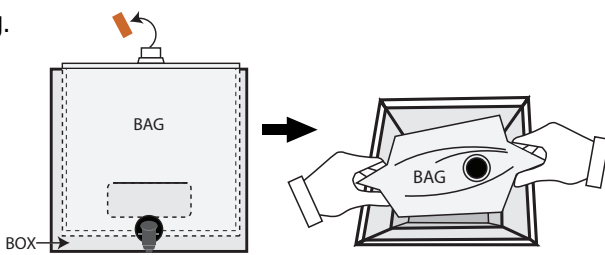
- 3** **STEP 1** Remove spout tamper seal from the fermentation bag (note: the fermentation bag is the bag with the orange cap). Place the bag on a flat surface and snap the spout into place by pushing down with your thumbs.



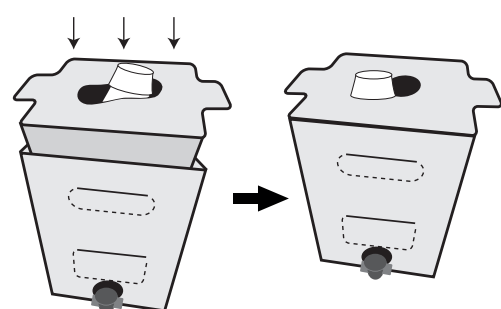
- STEP 2** Place the fermentation bag inside of the cardboard box with the spout at the bottom. Pull the spout through the opening at the bottom of the box and lock into place (the middle groove on the white part of the spout should be on the outside of the box). Push perforated tab in to secure.



- 4** Unscrew orange cap from fermentation bag. Remove tamper seal and discard. Pull the bag apart to open it up and make room for pouring in water and juice blend.

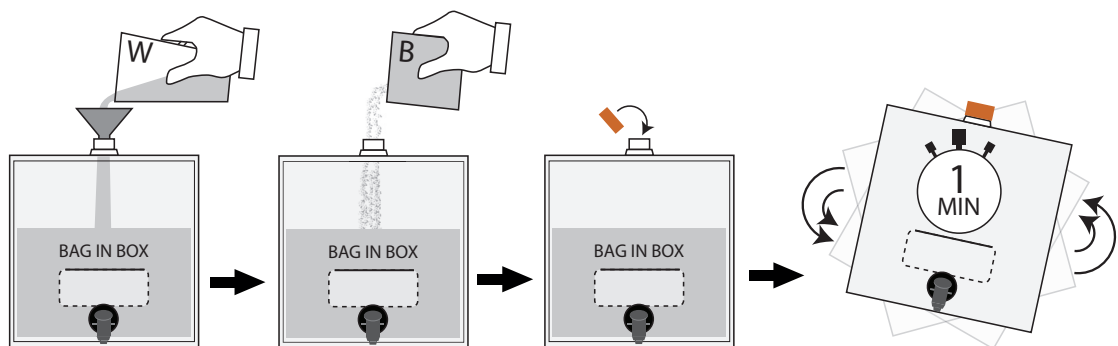


- 5** Take cardboard insert and fold the flaps down (ensure the two perforated tabs pop out). Carefully push the insert into the box, put spout through hole and lock into place.



Important Note: The cardboard insert is important as it helps to keep your fermenting bag in an upright position (this will help with the quality of your wine).

- 6** Carefully pour 2.54L (approx. 10 3/4 cups) of room temperature water into the fermentation bag.
Helpful hint: The water should feel cool to the touch. Use a funnel for ease of pouring.
Add the bentonite. Secure orange cap and shake the box for 1 minute to dissolve



- 7** Open orange cap and pour in the juice blend. Pour slowly so the bag does not overflow.

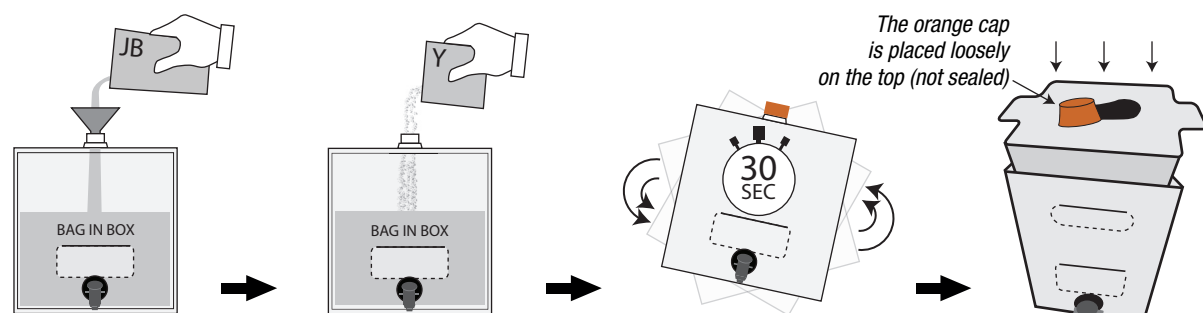
Helpful hint: Cut the corner off the juice bag if you are finding it difficult to open the cap.

Helpful hint: Use a funnel for ease of pouring

Helpful hint: If the juice blend does not all fit, secure the orange cap and shake gently to distribute the liquid in the bag and allow you to pour in the rest of the blend. It's important to use all the juice provided for the best results!

Add the yeast. Secure orange cap and gently shake the box for about 30 seconds to mix. **Open orange cap and place loosely on the top of the spout.** This is to prevent gas build up during fermentation. It is critical to not seal the bag, ensure cap is just placed loosely. Wait 11 days.

Helpful hint: Set a reminder on your phone for 11 days from now or mark it on your calendar.



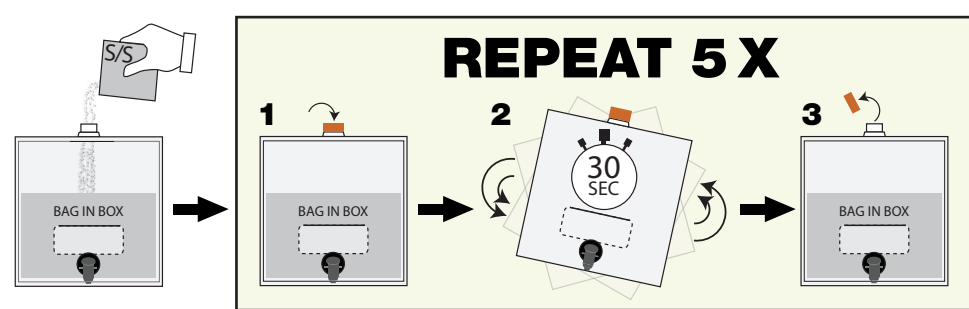
Disclaimer: Please ensure you store your wine in a location where it can remain undisturbed as you complete the winemaking process. The box needs to be motionless for best results. When choosing a location to store the box, ensure it is somewhere that will not get damaged in case the wine spills.

PHASE 2

- 8** After 11 days, add sodium metabisulphite/potassium sorbate to the fermentation bag. Tighten cap and shake well for 30 seconds. When you notice pressure building, loosen cap to let the gas escape and then re-tighten. Repeat this process 5 times.

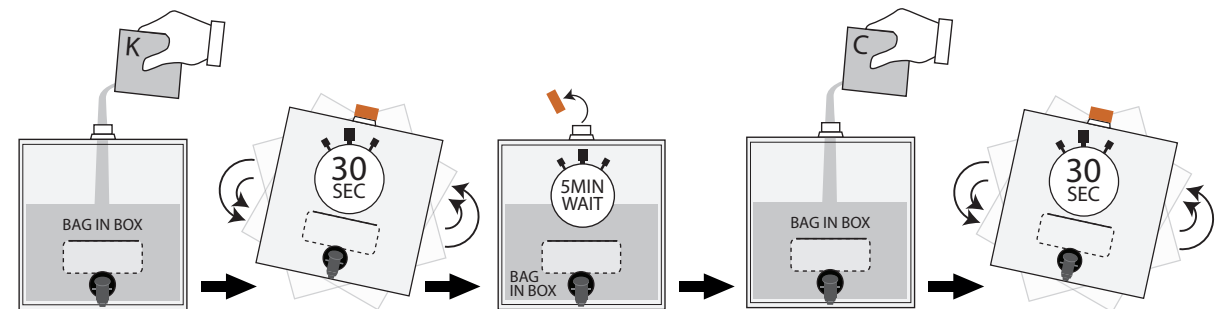
Helpful hint: This very important step of degassing removes any outstanding CO2 from your wine – the more you shake it, the better your wine will be! If you see a large amount of bubbles, that's a good thing!

Note: A wine that tastes slightly carbonated means that it wasn't degassed enough.



- 9** Add Kieselsol. Tighten cap and shake well for 30 seconds. Loosen cap and wait five minutes. Then, add chitosan. Tighten cap and shake well for 30 seconds. Loosen the cap to let the gas escape and then re-tighten. Let the wine sit undisturbed for 5 days.

Helpful hint: Set a reminder on your phone for 5 days from now or mark it on your calendar.



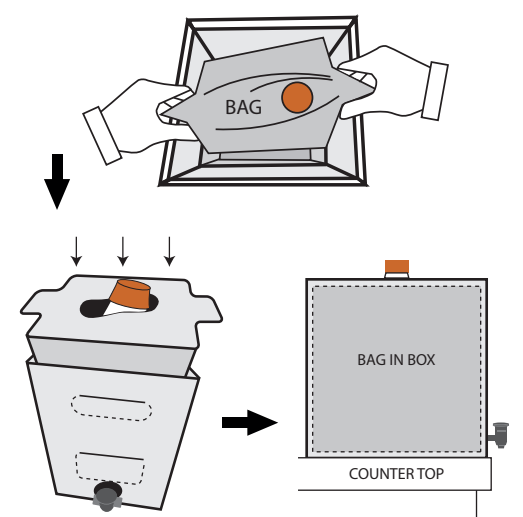
PHASE 3

- 10** After 5 days, carefully remove cardboard insert and lift the bag by the corners to remove any horizontal folds and dislodge any of the remaining sediment allowing it to settle to the bottom. Re-install cardboard insert and lock fermentation bag into place. Let your wine sit a remaining 5 days inside the box.

Helpful hint: When you place the bag back into box, make sure the bag is sitting flat on the bottom to allow for proper settling of the sediment.

Helpful hint: Move the box to the edge of your counter as it is very important that there is minimal movement for the next steps!

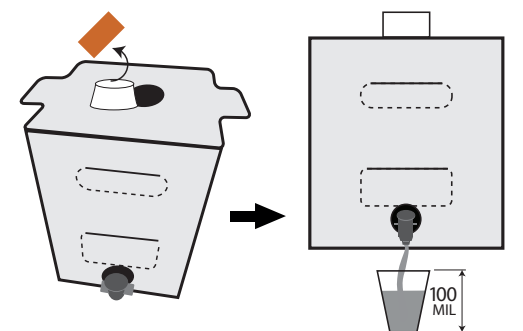
Helpful hint: Set a reminder on your phone for 5 days from now or mark it on your calendar.



PHASE 4

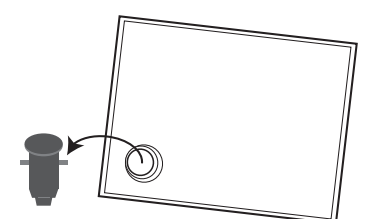
- 11** After 5 days, remove the orange fermentation cap and set aside. Then dispense the first 100mL of wine and discard. **It is critical to open the spout all of the way.**

Helpful hint: If the wine is still cloudy after the first 100mL, continue letting out wine in 50-100mL increments until clear.



- 12** Take wine serving bag (the bag with one spout) and remove the spout by **completely** pulling it out.

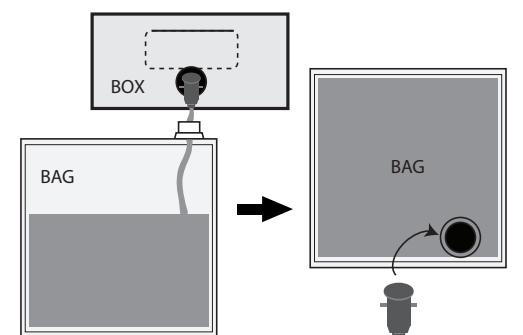
Helpful hint: Pull the back of the bag so there is space to pour in your wine (this will prevent the wine from spilling out of the bag!).



- 13** Using the spout, transfer wine from the fermentation bag into the wine serving bag via the opening you just created by removing the spout in step 12.

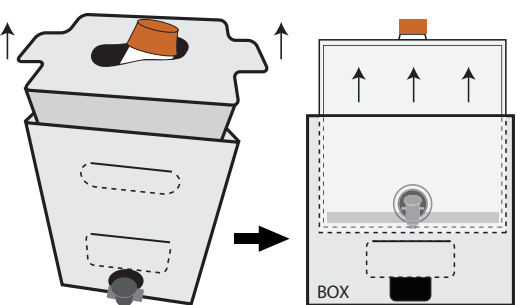
Important Note: Do not tilt the box because minimal movement is important for this step.

Carefully remove as much of the excess air as possible from the wine serving bag as this will help the wine stay fresh longer. Snap the spout back into place in the wine serving bag (you should hear three snaps).



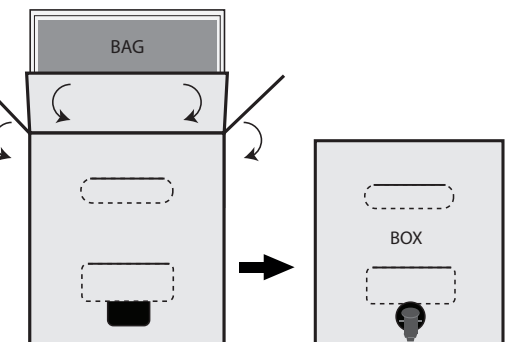
- 14** Unlock the fermentation bag's orange cap from cardboard insert. Remove the cardboard insert and fermentation bag from the box. Both the cardboard insert and fermentation bag can now be recycled - just remember to rinse out the excess wine at the bottom of the bag!

Helpful hint: Be careful not to dump excess wine at bottom of bag while removing. Put orange cap back on before removing if concerned.



- 15** Open the box flaps. Place the full wine serving bag into the box and lock the spout into place. Close the top of the box by folding in the box flaps.

Pro Tip: Double-sided tape works great to secure the box flaps!



- 16** Your delicious craft wine is now complete! **Serve and enjoy!**



Contenu de la trousse

NE JETEZ PAS LA BOÎTE NI LA PIÈCE EN CARTON!

Vous aurez besoin de ces éléments pour le processus de vinification.

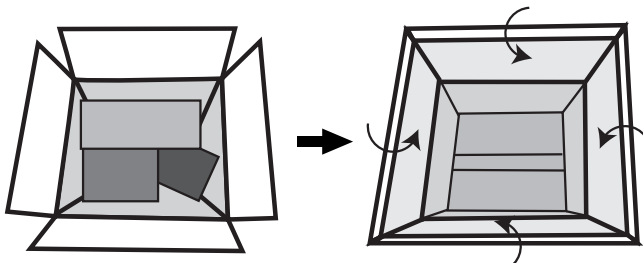
- Sac de fermentation (sac avec le bouchon orange et le bec verseur rouge)
- Sac de service (sac avec le bec verseur rouge)
- Mélange de jus de vinification • Bentonite, levure, métabisulfite de sodium et sorbate de potassium, chitosane, kieselsol

Autre équipement utile (non compris) : entonnoir, ciseaux, tasse à mesurer (vous aurez à mesurer 10 ¾ tasses d'eau) et ruban adhésif double face

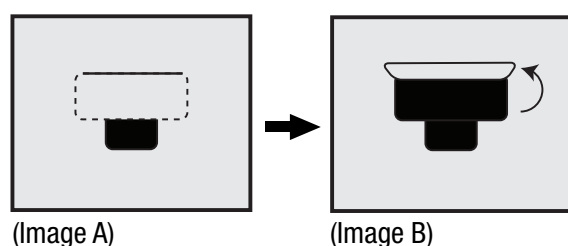
PHASE 1

Pour regarder notre vidéo de démonstration, veuillez consulter le site fr.jsrscraftwinemaking.com.

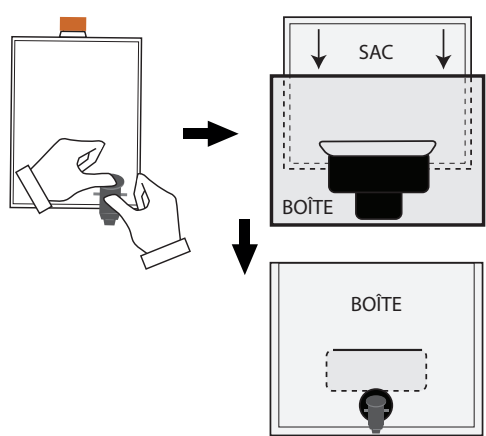
- 1** Ouvrez la boîte par le haut, sortez tout son contenu et assurez-vous que vous avez bien tout le matériel qui est indiqué. Pliez les quatre rabats de la boîte vers l'intérieur.



- 2** Formez avec précaution le petit trou perforé pour le bec verseur (image A). Repliez la grande languette rectangulaire prédécoupée vers l'extérieur, vers vous (image B).

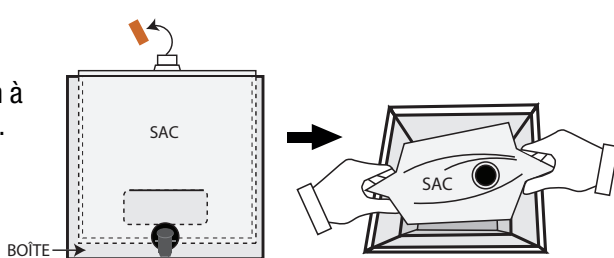


- 3** **ÉTAPE 1** Retirez le sceau inviolable du bec du sac de fermentation (remarque : le sac de fermentation est le sac avec le bouchon orange). Placez le sac sur une surface plane et enclenchez le bec en place en appuyant avec les pouces.

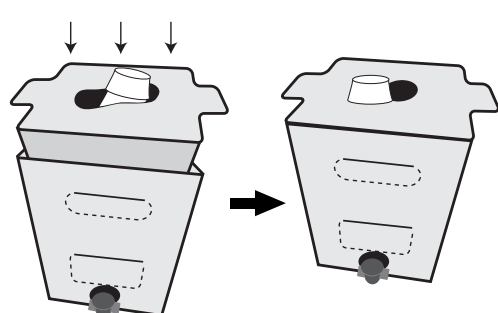


- ÉTAPE 2** Placez le sac de fermentation à l'intérieur de la boîte en carton, le bec vers le bas. Faites sortir le bec par l'ouverture au fond de la boîte et fixez-le en place (la rainure centrale de la partie blanche du bec doit se trouver à l'extérieur de la boîte). Rabattez la languette prédécoupée vers le bas pour maintenir le tout en place.

- 4** Dévissez le bouchon orange du sac de fermentation. Retirez le sceau inviolable et jetez-le. Écartez les parois du sac de façon à pouvoir y verser l'eau et le mélange de jus.



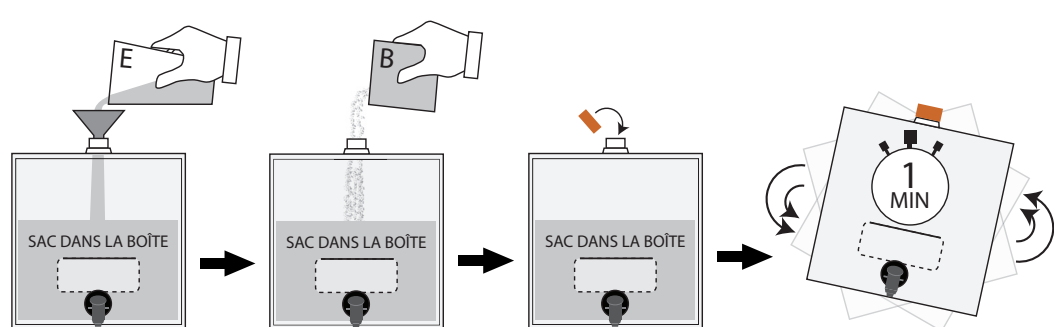
- 5** Prenez la pièce en carton et pliez les rabats vers le bas (assurez-vous que les deux onglets restent à l'extérieur de la boîte). Enfoncez délicatement la pièce en carton dans la boîte, faites passer le bec par le trou et fixez la pièce en place.



Remarque importante : La pièce en carton est importante, car elle permet de maintenir votre sac de fermentation en position verticale, ce qui contribuera à la qualité de votre vin.

- 6** Versez délicatement 2,54 L (environ 10 ¾ tasses) d'eau à température ambiante dans le sac de fermentation.

Conseil : L'eau doit être fraîche au toucher. Utilisez un entonnoir pour verser plus facilement le liquide. Ajoutez la bentonite. Fermez le bouchon orange et agitez la boîte pendant une minute pour dissoudre la bentonite.



- 7** Ouvrez le bouchon orange et versez le mélange de jus. Versez-le lentement pour que le liquide ne déborde pas.

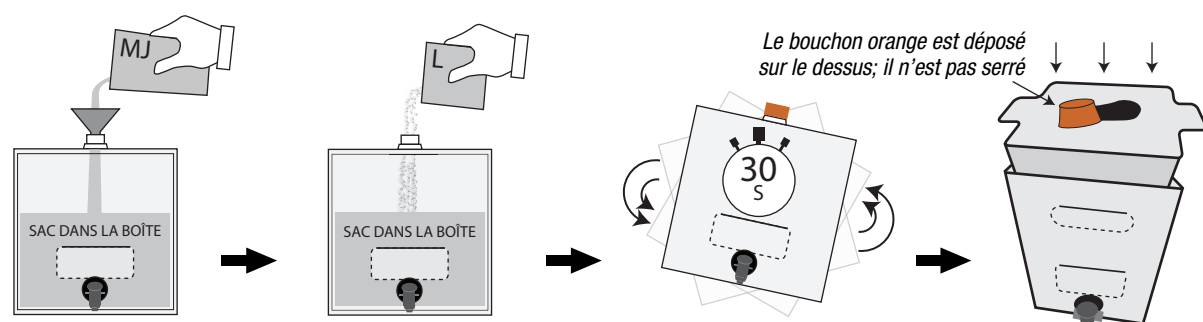
Conseil : Coupez le coin du sac de jus si vous éprouvez des difficultés à ouvrir le bouchon.

Conseil : Utilisez un entonnoir pour verser plus facilement le liquide.

Conseil : Si vous manquez d'espace pour verser tout le mélange de jus, serrez le bouchon orange et secouez doucement le sac pour répartir le liquide et vous permettre de verser le reste du mélange. Il est important d'utiliser tout le jus fourni pour obtenir des résultats optimaux!

Ajoutez la levure. Serrez le bouchon orange et agitez doucement la boîte pendant environ 30 secondes pour mélanger son contenu. Retirez le bouchon orange et déposez-le sans le serrer sur le bec. Cela permet d'éviter l'accumulation de gaz pendant la fermentation. Il est essentiel de ne pas sceller le sac; assurez-vous que le bouchon est seulement déposé, et non serré. Attendez 11 jours.

Conseil : Fixez un rappel sur votre téléphone pour la onzième journée ou marquez la date sur votre calendrier.



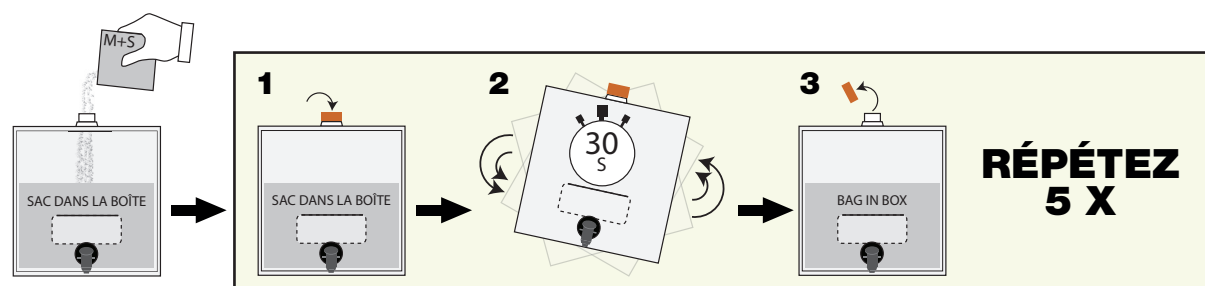
Attention : Assurez-vous de conserver votre vin dans un endroit où il ne sera pas secoué pendant le processus de vinification. La boîte doit rester immobile pour obtenir des résultats optimaux. Assurez-vous de conserver la boîte dans un endroit qui ne sera pas endommagé s'il y a une fuite de vin.

PHASE 2

- 8** Après 11 jours, ajoutez le métabisulfite de sodium et le sorbate de potassium dans le sac de fermentation. Serrez le bouchon et agitez la boîte pendant 30 secondes. Lorsque vous remarquez une augmentation de la pression, desserrez le bouchon pour laisser le gaz s'échapper, puis resserrez-le. Répétez ce processus cinq fois.

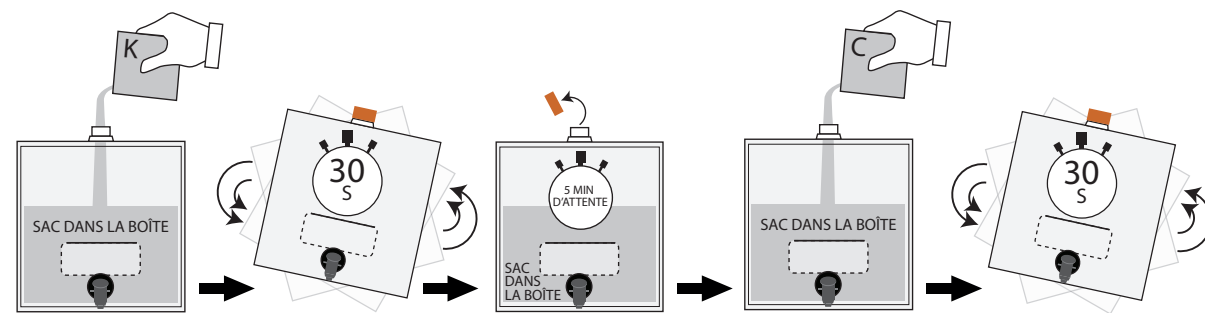
Conseil : Cette étape très importante du dégazage permet d'éliminer le CO2 de votre vin; plus vous secouez, meilleur sera votre vin! Si vous voyez une grande quantité de bulles, c'est une bonne chose!

Remarque : Un vin légèrement gazéifié signifie qu'il n'a pas été suffisamment dégazé.



- 9** Ajoutez le kieselsol. Serrez le bouchon et agitez la boîte pendant 30 secondes. Desserrez le bouchon et attendez cinq minutes. Ajoutez ensuite le chitosane. Serrez le bouchon et agitez la boîte pendant 30 secondes. Desserrez le bouchon pour laisser le gaz s'échapper, puis resserrez-le. Laissez le vin reposer en toute tranquillité pendant cinq jours.

Conseil : Fixez un rappel sur votre téléphone pour la cinquième journée ou marquez la date sur votre calendrier.



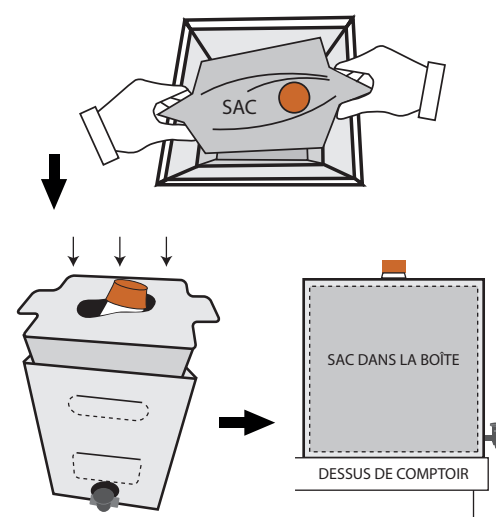
PHASE 3

- 10** Après cinq jours, retirez soigneusement la pièce en carton et soulevez le sac par les coins pour éliminer les plis horizontaux et déloger tous les sédiments restants afin qu'ils se déposent au fond. Remplacez la pièce en carton et fixez le sac de fermentation en place. Laissez reposer votre vin dans la boîte pendant les cinq jours restants.

Conseil : Lorsque vous remettez le sac dans la boîte, assurez-vous que le sac repose à plat dans le fond pour permettre une bonne décantation des sédiments.

Conseil : Placez la boîte sur le bord de votre comptoir, car il est très important qu'il y ait un minimum de mouvement pour les prochaines étapes.

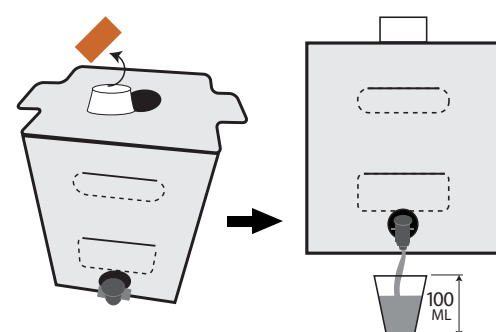
Conseil : Fixez un rappel sur votre téléphone pour la cinquième journée ou marquez la date sur votre calendrier.



PHASE 4

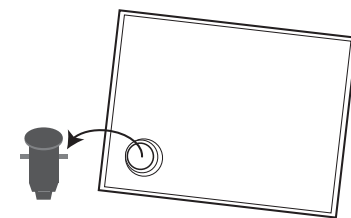
- 11** Après cinq jours, retirez le bouchon orange du sac de fermentation et mettez-le de côté. Ensuite, versez 100 ml de vin et jetez-les. Il est essentiel d'ouvrir complètement le bec.

Conseil : Si le vin est encore trouble après avoir versé 100 ml, continuez à le verser par tranches de 50 à 100 ml jusqu'à ce qu'il soit clair.



- 12** Prenez le sac de service (le sac avec un bec) et retirez le bec complètement en tirant dessus.

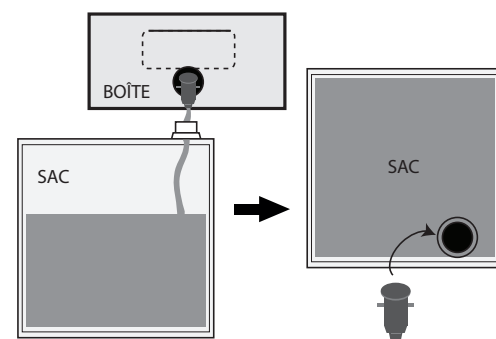
Conseil : Tirez sur la paroi arrière du sac afin d'avoir de la place pour verser votre vin; cela empêchera le vin de déborder hors du sac.



- 13** À l'aide du bec, transférez le vin du sac de fermentation au sac de service par l'ouverture que vous venez de créer en retirant le bec à l'étape 12.

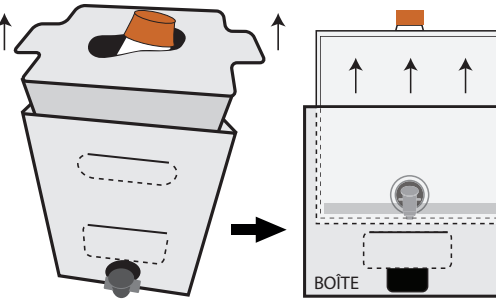
Remarque importante : N'inclinez pas la boîte, car il faut limiter au maximum les mouvements pendant cette étape. Jetez tout liquide qui reste dans le sac de fermentation.

Retirez soigneusement le plus d'air possible du sac de service; cela permet au vin de rester frais plus longtemps. Remettez le bec en place dans le sac de service (vous devriez entendre trois clics).



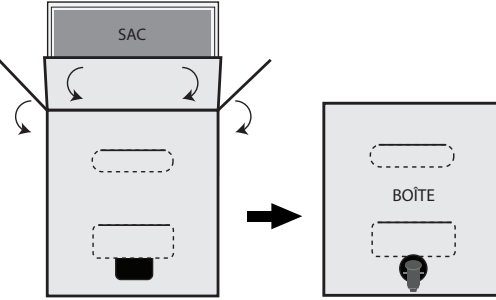
- 14** Détachez le bouchon orange du sac de fermentation de la pièce en carton. Retirez la pièce en carton et le sac de fermentation de la boîte. La pièce en carton et le sac de fermentation peuvent maintenant être recyclés. N'oubliez pas de rincer le résidu de vin au fond du sac!

Conseil : Faites attention à ne pas verser le résidu de vin au fond du sac en le retirant. Remettez le bouchon orange avant de retirer le sac si vous préférez ne pas prendre de risque.



- 15** Sortez les rabats de la boîte. Placez le sac de service plein dans la boîte et fixez le bec en place. Fermez le haut de la boîte en repliant les rabats.

Astuce : Le ruban adhésif double face est très efficace pour tenir les rabats de la boîte en place!



- 16** Votre délicieux vin artisanal est maintenant prêt. **Servez et dégustez!**

