

4 WEEK NIAGARA MIST™ WINE KIT INSTRUCTIONS

NIAGARA
Mist™

**NEW
INSTRUCTIONS**
PLEASE READ CAREFULLY

PLACE YOUR
PRODUCTION
CODE STICKER HERE
(Found on the top of
your wine kit box)

IMPORTANT: Please read all instructions before beginning.

STAGE 1 PRIMARY FERMENTATION

Remember to sterilize your containers and equipment before proceeding. See "Hints for Success" Item #1. Most municipal water supplies are chlorinated, which can interfere with yeast, leading to incomplete fermentation. It is strongly recommended that tap water be drawn off the day before use and allowed to sit overnight at room temperature to allow chlorine to dissipate. Alternatively, you may use still bottled water (reverse osmosis water is preferred). It is also strongly recommended that you let your wine kit sit at room temperature the day before use.

DAY 1

Date: MM / DD / YY
Initial S.G.: _____
(Target 1.050-1.060)

We strongly recommend not topping up at any stage or step to ensure a properly balanced wine and to allow for the addition of the Fruit Flavour Pack in Stage #4.

- Remove cap from **Wine Base** (unlabeled large bag of grape juice concentrate) and pour the contents into your sterilized primary fermentor.
- Using 2 L (8 cups) of warm water rinse bag and pour into fermentor.
- Sprinkle contents of **Packet #2 (Bentonite)** into the primary fermentor and mix thoroughly.
- Add sufficient water to bring contents of primary fermentor to **23 L/6 US gal.** and stir well. The resultant temperature should be 20-25°C/68-77°F. If the temperature is not in this range, cover primary fermentor and allow to stand in suitable environment until it is achieved.
- Take the specific gravity before adding your yeast. For assistance reading the hydrometer see "Hints for Success" Item #3.
- Sprinkle contents of **Yeast Pack** on to juice inside the primary fermentor (do not mix).
- Cover primary fermentor loosely with lid or use sealed lid with fermentation lock (½ filled with water or sterilizing solution) and stopper.
- Leave primary fermentor at room temperature (20-25°C/68-77°F) to ferment for 8 days. If temperature is lower than recommended, allow 2 or 3 extra days. See "Hints for Success" Item #2.

STAGE 2 SECONDARY FERMENTATION

Most of the fermentation will be complete. The specific gravity should be less than 1.010 but if not, wait a few more days before proceeding to the next steps. **IMPORTANT:** This is a fruit wine and may leave residual flavours or aromas in plastic fermentors. A **glass** carboy is recommended to be used as a secondary fermentor before the Fruit Flavour Pack is added.

DAY 8

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
(Target <1.010)

- Place your sterilized 23 L/6 US gal. glass carboy below the primary fermentor to allow for siphoning.
- Siphon wine into sterilized glass carboy leaving sediment behind. See "Hints for Success" Item #4.
- Attach stopper to fermentation lock. Seal carboy with fermentation lock ½ filled with water or sterilizing solution.
- Leave wine at room temperature (20-25°C/68-77°F) for 8-9 days to complete the fermentation.

STAGE 3 DEGASSING

All fermentation should be complete. Do not execute the next steps until fermentation is completed (the specific gravity should be less than 1.000 and no bubbling is seen). Allow extra time if required. Residual carbon dioxide gas must be removed from the wine prior to final clarification for the fining agent to be effective. Stirring or shaking the carboy will de-gas the wine.

DAY 16/17

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
(Target <1.000)

- Siphon wine into sterilized glass carboy leaving sediment behind.
- Sprinkle the contents of **Packet #3 (Potassium Metabisulphite)** into the wine and mix gently.
- Stir the wine in the carboy for 1 minute using a sterilized spoon to remove the unwanted carbon dioxide gas. Alternatively, you may shake the carboy to degas the wine.
- Pour contents of **ONE** package of **Kieselsol** into wine and stir. If your kit contains two packages, do **not** use the 2nd at this time – reserve until Stage 4.
- Stir the wine several times (at least 6 to 8) over the next 2 days. Remember to refit the stopper and fermentation lock after each stirring.

STAGE 4 STABILIZING & CLARIFICATION

At this stage, the wine must be completely degassed or the fining agent will not be effective.

DAY 18/19

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
(Target <1.000)

- To 125 mL/½ cup of warm water add the contents of **Packet #4 (Potassium Sorbate)**. Stir to dissolve. Add to wine and mix thoroughly.
- To allow adequate room for the addition of the Fruit Flavour Pack into the glass carboy, siphon 1 L/4.25 cups of wine into a sterilized container.
- Add contents of the smaller bag labeled as the **Fruit Flavour Pack** to the wine and mix thoroughly. Rinse bag with small amount of wine removed in previous step and add to carboy.
- Shake the **Chitosan(s)**, and add package(s) into the wine and stir thoroughly.
- If your kit contained two packages of **Kieselsol**, add the 2nd package **1 hour after** the **Chitosan** addition and gently stir.
- Position the carboy containing the wine on a table so that no further movement is required prior to bottling.
- Use a solid bung to seal your carboy after degassing to protect your wine from re-contamination. Leave the wine undisturbed to clear for up to 10 days.

STAGE 5 BOTTLING

Wine should be clear and ready to bottle. If the wine has not clarified yet, leave for a few more days. It is recommended that you filter the wine prior to bottling. If aging your wine for longer than 6 months, add ¼ tsp. of Potassium Metabisulphite dissolved in wine after filtering and prior to bottling.

DAY 28

Date: MM / DD / YY
S.G.: _____
(Target 1.010-1.020)

- Siphon wine into a clean sterilized carboy, leaving any remaining sediment behind.
- Filter the wine using a medium or sterile pore size filter that has been properly prepared. Follow your filter instructions.
- Siphon the clear wine to sterilized 750 mL/26 oz. cork finish wine bottles allowing 2.5 cm-3.5 cm/1"-1½" head space between cork and wine.
- Insert sterilized wine corks using a hand corker. See "Hints for Success" Item #1.
- Wait 24-48 hours before inverting the bottles once corked. This will allow expansion time for the corks and will decrease the chances of leaking bottles.

This wine is very acceptable to drink at bottling time and it is strongly recommended that you serve it very cold or on ice or keep your wine in a temperature controlled environment (less than 16°C/60°F) out of direct light.

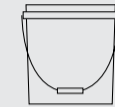
4 WEEK NIAGARA MIST™ GENERAL INSTRUCTIONS

It is imperative that you follow the instructions in the correct sequence. Failure to do so will result in unsuccessful wine.

Your wine kit includes the following:

- **Wine Base** – unlabeled large bag consisting of grape juice concentrate
- **Fruit Flavour Pack** – foil bag labeled with flavour pack style
- **Yeast Pack**
- **Packet #2 Bentonite** – helps yeast activity and removes proteins
- **Packet #3 Potassium Metabisulphite** – used to prevent oxidation and improve shelf life
- **Packet #4 Potassium Sorbate** – used as an anti-microbial agent to prevent re-fermentation
- **Fining Agents – Kieselsol (up to 2 Packages) and Chitosan (up to 2 Packages)** – removes proteins, which results in a clear stable wine

EQUIPMENT REQUIRED



Primary Fermentor:

A food grade plastic container calibrated to 23 L/6 US gal. Minimum 30 L recommended.



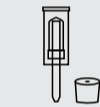
Carboy:

A glass carboy to hold 23 L/6 US gal. and will fit a fermentation lock and stopper.



Racking Tube & Tubing:

Approximately 6 ft. long flexible, food grade tubing with a rigid plastic siphon rod.



Fermentation Lock & Stopper:

Fits into the carboy, and is half-filled with water or sterilizing solution. Allows CO₂ to escape and prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine.



Hydrometer:

Used to check specific gravity of your wine at different stages of the fermentation process.



Wine Bottles:

30 x 750 mL/26 oz.



Solid Bung:

Fits into the carboy. Prevents oxygen and spoilage organisms from entering the wine. Use once wine is fully degassed.

HINTS FOR SUCCESS

1. CLEAN & STERILIZE ALL EQUIPMENT AND BOTTLES:

Clean stained or dirty equipment using Chloroclean and rinse thoroughly prior to sterilizing. Failure to properly sterilize all equipment and bottles may result in an unsuccessful wine. To **sterilize** equipment dissolve 50 g/1.76 oz. of metabisulphite in 4 L/1 US gal. of water (retain for future use). Be certain to rinse all traces of sterilant from your equipment and bottles before proceeding. Corks may be sterilized by soaking 5-10 minutes in sterilizing solution.

2. FERMENTATION TEMPERATURES:

Your wine kit has been designed to ferment at 22°C/72°F. Temperatures above 30°C/86°F will inactivate the yeast, while temperatures below 18°C/64°F will prolong the time required to make the wine. **NOTE:** If the fermentation is taking place in a cool area, the correct fermentation temperature can be achieved with the help of a heating pad or brew belt. Be sure to carefully monitor your wine temperature.

3. USING THE HYDROMETER:

A wine hydrometer is a tool that reads relative specific gravity. As the fermentation progresses, the specific gravity decreases as the sugar is converted to alcohol and carbon dioxide. We have included target readings for you to follow the progress of your wine. To use, immerse the sterilized hydrometer into a cylinder of wine or juice so that it is free floating. To read the hydrometer, the level at which the liquid intersects the stem is your specific gravity.

4. CARBOY SEDIMENT:

When transferring, or racking, try not to splash the wine to minimize the incorporation of oxygen into your wine. Care must be taken not to mix the sediment with the clear wine at the bottling stage (Stage #5). Should this inadvertently occur it will be necessary to let the sediment resettle for a few days before proceeding. Using a rigid plastic racking tube and clamp in conjunction with the flexible tubing is very helpful.



www.vinecowine.com

Vineco International Products
27 Scott Street West
St. Catharines, ON L2R 1E1

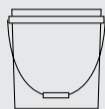
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES NIAGARA MIST^{MC} 4 SEMAINES

Il est impératif que vous suiviez les instructions suivantes dans la séquence indiquée. Vous ne réussirez pas votre vin si vous ne le faites pas.

Votre trousse de vinification contient :

- **Base de vin** – grand sac non identifié contenant du jus de raisin concentré
- **Sachet de saveurs de fruits** – petit sac métallisé et identifié au style de sachet de saveur
- **Sachet de levure**
- **Sachet #2 Bentonite** – aide l'activité de la levure et retire les protéines
- **Sachet #3 Métabisulfite de potassium** – utilisé pour prévenir l'oxydation et améliorer la durée de conservation
- **Sachet #4 Sorbate de potassium** – utilisé comme agent antimicrobien afin de prévenir la refermentation
- **Agents clarifiants – Kieselsol (jusqu'à 2 sachets) et Chitosane (jusqu'à 2 sachets)** – retire les protéines, donnant ainsi un vin clair et stable

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



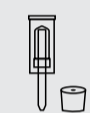
Cuve de fermentation primaire :
Un contenant de plastique de grade alimentaire calibré à 23 L / 6 gal US. Minimum de 30 L recommandé.



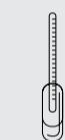
Tourie :
Une tourie de verre contenant 23 L / 6 gal US et pouvant convenir à un bouchon et une bonde hydraulique.



Tige de soutirage et tubulure :
Environ 6 pieds de tube flexible de grade alimentaire avec une tige de soutirage en plastique rigide.



Bonde hydraulique et bouchon :
S'ajuste à la tourie et est à demi remplie d'eau ou d'une solution stérilisante. Permet au CO₂ de s'échapper et empêche l'oxygène et les micro-organismes de contamination de pénétrer dans le vin.



Hydromètre :
Utilisé pour vérifier la densité de votre vin à différentes étapes du procédé de fermentation.



Bouteilles à vin :
30 x 750 mL / 26 oz.



Bouchon plein :
S'ajuste à la tourie. Empêche l'oxygène et les micro-organismes de contamination de pénétrer dans le vin. À utiliser lorsque le vin est complètement dégazé.

CONSEILS DE RÉUSSITE

1. NETTOYEZ ET STÉRILISEZ TOUT L'ÉQUIPEMENT ET LES BOUTEILLES :
Nettoyez l'équipement souillé ou taché en utilisant du Chloroclean et rincez abondamment avant la stérilisation. Si vous ne stérilisez pas tout votre équipement et vos bouteilles, vous pourriez ne pas réussir votre vin. Pour stériliser votre équipement, dissolvez 50 g / 1.76 oz de métabisulfite dans 4 L / 1 gal US d'eau (conserver pour utilisation future). Soyez certain de bien rincer toute trace de stérilisant de votre équipement et de vos bouteilles avant de procéder. Les lièges peuvent être stérilisés en les trempant pendant 5 à 10 minutes dans la solution stérilisante.

2. TEMPÉRATURES DE FERMENTATION :

Votre trousse de vinification a été conçue pour fermenter à 22° C / 72° F. Une température au-dessus de 30° C / 86° F rendra la levure inactive et une température sous 18° C / 64° F prolongera le temps nécessaire pour faire le vin. NOTE: Si la fermentation se déroule dans un endroit frais, la température de fermentation adéquate peut être assurée à l'aide d'un coussin chauffant ou d'une ceinture chauffante. Assurez-vous de surveiller attentivement la température de votre vin.

3. UTILISER L'HYDROMÈTRE :

Un hydromètre à vin est un outil qui permet de lire la densité spécifique relative. Pendant que la fermentation progresse, la gravité spécifique (densité) décroît alors que le sucre est converti en alcool et en gaz carbonique. Nous avons inclus des densités cibles pour vous afin que vous puissiez suivre le progrès de votre vin. Pour l'utiliser, immergez l'hydromètre stérilisé dans un cylindre de vin ou de jus de façon à ce qu'il flotte librement. Pour lire l'hydromètre, le niveau où le liquide croise la tige est votre densité.

4. SÉDIMENTATION EN TOURIE :

Lorsque vous transférez le vin ou durant le soutirage, essayez d'éviter les éclaboussures afin de minimiser la quantité d'oxygène incorporée dans le vin. Une attention particulière est de mise afin de ne pas mélanger le sédiment avec le vin clair à l'étape de l'embouteillage (Étape #5). Si, par inadvertance, cela se produit, il sera nécessaire de laisser le sédiment se déposer à nouveau pendant quelques jours avant de procéder. Il est très utile d'utiliser un tube de soutirage en plastique rigide et une pince conjointement avec le tube flexible.

INSTRUCTIONS POUR LES TROUSSES DE VINIFICATION NIAGARA MIST^{MC} 4 SEMAINES

NIAGARA
Mist^{TM/MC}

**NOUVELLES
INSTRUCTIONS
SVP, LIRE ATTENTIVEMENT**

PLACEZ VOTRE CODE
DE PRODUCTION
AUTOCOLLANT ICI.
(Situé sur le dessus
de la boîte de
votre trousse
de vinification)

IMPORTANT: SVP, lisez bien toutes les instructions avant de commencer.

ÉTAPE 1 FERMENTATION PRIMAIRE

Souvenez-vous de stériliser vos contenants et votre équipement avec une solution stérilisante avant de commencer. Voir les "Conseils de réussite", article #1. La plupart des aqueducs municipaux fournissent de l'eau chlorée pouvant interférer avec la levure, menant à une fermentation incomplète. Il est fortement recommandé de laisser reposer l'eau dans un récipient stérile environ 24 heures à la température de la pièce avant de l'utiliser afin de permettre au chlore de se dissiper. Vous pouvez également utiliser de l'eau embouteillée (préféablement de l'eau traitée par osmose inverse). Il est également fortement recommandé de laisser votre trousse de vinification à la température de la pièce un jour avant l'utilisation.

Nous vous recommandons fortement de ne pas remplir le contenant utilisé lors de l'une ou l'autre des étapes ou procédures afin de vous assurer d'avoir un vin correctement équilibré et de permettre l'addition du sachet de saveurs de fruits à l'étape 4.

- Retirez le bouchon de la **Base de vin** (grand sac de jus de raisin concentré non identifié) et versez-en le contenu dans la cuve de fermentation primaire stérilisée.
- Rincez le sac avec 2 litres (8 tasses) d'eau tiède et versez le liquide de rinçage dans la cuve de fermentation primaire.
- Saupoudrez le contenu du **sachet #2 (Bentonite)** dans la cuve de fermentation primaire et bien mélanger.
- Ajoutez suffisamment d'eau pour amener le contenu de la cuve de fermentation primaire à **23 L / 6 gal US** et bien brasser. La température du moût devrait se situer entre 20-25° C / 68-77° F. Si la température n'est pas entre celles indiquées, couvrez la cuve et laissez-la reposer dans un environnement adéquat jusqu'à ce que la température recherchée soit atteinte.
- Mesurez la densité avant d'ajouter votre levure. Pour de l'assistance quant à la façon d'utiliser un hydromètre, voir les "Conseils de réussite", article #3.
- Saupoudrez le contenu du **sachet de levure** sur la surface du moût dans la cuve (ne pas brasser).
- Déposez le couvercle sur le dessus de la cuve de fermentation primaire sans le fermer hermétiquement ou utilisez un couvercle scellé muni d'une bonde hydraulique (à demi remplie d'eau ou d'une solution stérilisante) et d'un bouchon.
- Laissez la cuve de fermentation dans un endroit tempéré (20-25° C / 68-77° F) pour la fermentation pendant 7 jours. Si la température est plus basse que celle recommandée, attendez 2 ou 3 jours de plus. Voir les "Conseils de réussite", article #2.

ÉTAPE 2 FERMENTATION SECONDAIRE

La majorité de la fermentation sera complétée. La densité devrait être de moins de 1,010, mais si ce n'est pas le cas, attendez quelques jours de plus avant de procéder aux étapes suivantes. IMPORTANT: Ce vin de fruits peut laisser des saveurs ou des arômes résiduels dans les touries de plastique. Une tourie de **verre** est recommandée pour la fermentation secondaire, avant l'ajout du sachet de saveurs de fruits.

- Placez votre tourie de verre de 23 L / 6 gal US stérilisée plus basse que votre cuve de fermentation primaire pour permettre le soutirage.
- Siphonnez le vin dans la tourie de verre stérilisée en laissant le sédiment derrière. Voir les "Conseils de réussite", article #4.
- Fixez le bouchon à la bonde hydraulique. Scellez la tourie avec la bonde hydraulique à demi remplie d'eau ou d'une solution stérilisante.
- Laissez le vin à la température de la pièce (20-25° C / 68-77° F) pendant 8-9 jours afin de compléter la fermentation.

ÉTAPE 3 DÉGAZAGE

Toute la fermentation devrait être complétée. N'exécutez pas les étapes suivantes si la fermentation n'est pas complète (la densité devrait être à moins de 1,000 et on ne doit pas voir de bulles). Attendez quelques jours de plus si nécessaire. Le gaz carbonique résiduel doit être retiré du vin avant la clarification finale afin que les clarifiants soient efficaces. Brasser ou agiter la tourie dégazera le vin.

- Siphonnez le vin dans une tourie de verre stérilisée, en laissant le sédiment derrière.
- Saupoudrez le contenu du **sachet #3 (Métabisulfite de potassium)** dans le vin et bien brasser.
- Brassez le vin pendant 1 minute en utilisant une cuillère stérilisée pour retirer le gaz carbonique indésirable. Vous pouvez aussi agiter la tourie pour dégazer le vin.
- Versez le contenu d'**UN** sachet de **Kieselsol** dans le vin et brassez. Si votre trousse contient deux sachets, n'utilisez **pas** le second maintenant – conservez-le jusqu'à l'étape 4.
- Brassez le vin plusieurs fois (au moins 6 à 8) pendant les 2 jours suivants. Souvenez-vous de remettre le bouchon et la bonde après chaque brassage.

ÉTAPE 4 STABILISATION & CLARIFICATION

À cette étape, le vin doit être complètement dégazé, sinon, les clarifiants ne seront pas efficaces.

- Ajoutez le contenu du **sachet #4 (Sorbate de potassium)** à 125 mL / 1/2 tasse d'eau tempérée. Brassez pour dissoudre. Ajoutez au vin et mélangez bien.
- Afin d'assurer suffisamment d'espace pour l'ajout du sachet de saveurs de fruits dans la tourie de verre, siphonnez 1 litre / 4,25 tasses de vin dans un contenant stérilisé.
- Ajoutez le contenu du plus petit sachet identifié "**sachet de saveurs de fruits**" au vin et bien mélanger. Rincez le sac avec la petite quantité de vin retirée à l'étape précédente et retournez le contenu dans la tourie.
- Agitez le(s) sachet(s) de **Chitosane** et ajoutez le(s) sachet(s) au vin et bien brasser.
- Si votre trousse contenait deux sachets de **Kieselsol**, ajoutez le second sachet **1 heure après l'addition de Chitosane** et brassez délicatement.
- Placez la tourie contenant le vin sur une table de façon à ce qu'elle ne soit pas déplacée avant l'embouteillage.
- Utilisez un bouchon plein pour sceller votre tourie après le dégazage pour bien protéger votre vin de tout risque de contamination. Laissez le vin sans agitation afin qu'il clarifie pendant une période allant jusqu'à 10 jours.

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE

Le vin devrait être clair et prêt à être embouteillé. Si le vin n'est pas encore clair, laissez-le reposer pendant quelques jours de plus. Il est recommandé de filtrer votre vin avant de l'embouteiller. Si vous laissez vieillir votre vin pendant plus de 6 mois, ajoutez 1/4 de c. à thé de Métabisulfite de potassium dissous dans le vin après la filtration et avant l'embouteillage.

- Siphonnez le vin dans une tourie propre et stérilisée en prenant soin de ne pas déranger le dépôt.
- Filtrez le vin en utilisant un filtre stérilisé de moyenne porosité qui a été adéquatement préparé. Suivre les instructions pour filtrer.
- Siphonnez le vin clarifié dans des bouteilles 750 ml / 26 oz au fini liège stérilisées en laissant 2,5 cm – 3,5 cm (1"-1 1/2") d'espace entre le bouchon de liège et le vin.
- Insérez les bouchons de liège stérilisés en utilisant une bouchonneuse manuelle. Voir les "Conseils de Réussite" - article #1.
- Attendez de 24-48 heures après l'embouteillage avant de coucher les bouteilles. Ceci permettra l'expansion nécessaire du liège et préviendra les risques d'écoulement.

Ce vin est très acceptable pour être bu dès l'embouteillage et il est fortement recommandé de le servir froid ou sur glace ou conservez votre vin dans un environnement à température contrôlée (moins de 16° C / 60° F) et à l'abri de la lumière directe.

JOUR 1

Date : MM / JJ / AA
G.S. initiale : _____
(Cible 1,050-1,060)

JOUR 8

Date : MM / JJ / AA
G.S. : _____
(Cible <1,010)

JOUR 16/17

Date : MM / JJ / AA
G.S. : _____
(Cible <1,000)

JOUR 18/19

Date : MM / JJ / AA
G.S. : _____
(Cible <1,000)

JOUR 28

Date : MM / JJ / AA
G.S. : _____
(Cible 1,010-1,020)