

# ECLIPSE INSTRUCTIONS

## BEFORE YOU BEGIN

- Please read all instructions before starting.
- Clean all 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 a metabisulphite solution. To make this solution, dissolve 50 grams (3 tablespoons) of metabisulphite powder in 4 litres (approximately one gallon) of cool water. You must dip or spray every piece of equipment with this sulphite solution. Drip dry or rinse with cool water. Leftover solution can be stored in a tightly sealed container for two months.
- Use good quality drinking water with this kit. If you're not sure of your water quality, consider using bottled water.
- This kit may contain multiple packages of each ingredient. Please add **all** packages when directed.
- This kit may contain two different types of oak, fine shavings or chips, and larger cubes. **Do not add oak cubes to the fermenter on the first day.** Store the package in a cool, dry place until required at fining and stabilising.
- This kit may contain a smaller bag (Süsse-Reserve), required in Stabilising and Clearing. Store it in a cool, dry place until needed. **Do not add the Süsse-Reserve to the fermenter on the first day.**
- The starting temperature of the wine is **critical**. If yeast is added to a kit that is too cold, it will not ferment or clear properly. Double check that the juice temperature is between 22–24°C (72–75°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.

Type of Wine: \_\_\_\_\_

Date Started: \_\_\_\_\_

winexpert™

## supply list

### Your Eclipse Kit includes:

- Large juice bag
- Yeast
- Package #2 (Bentonite)
- Package #3 (Metabisulphite)
- Package #4 (Sorbate)
- Package #5 (Fining agent)



### May also contain:

- Package(s) of oak powder or chips
  - Package(s) of oak cubes
  - Süsse-Reserve (smaller juice bag)
- If you have more than one of any packet, please add all of them when directed.

### Equipment required:

- Primary fermenter (minimum 30 litres/7.9 US gallon) capacity, with lid
- Long stirring spoon (plastic or stainless steel)
- Measuring cup
- Hydrometer and test jar
- Wine thief
- Siphon rod and hose
- Carboy (glass or plastic) 23 litre (6 US gallon) capacity
- Bung and airlock
- Solid Bung
- Thermometer
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- Thirty wine bottles, thirty corks and a corking machine

Your kit will take approximately 8 weeks to produce.

## 1 primary fermentation

Ensure that your primary fermenter is capable of holding at least 30 litres (7.9 US gallons) of volume. Pre-mark the primary fermenter at 23 litres (6 US gallons) by filling your 23 litre (6 US gallons) carboy with cool water, then pouring or racking the water into the primary. Draw a line in permanent marker on the fermenter at the water level. This will be your fill level (below). Discard water and begin.



Clean and sanitise primary fermenter and lid, spoon, thermometer, hydrometer and test jar, and wine thief. Rinse thoroughly.

1. Add 2 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) #2 (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 top of the box, carefully remove the cap, and pour the contents into the primary fermenter with the bentonite solution. Add 2 litres (one-half gallon) of warm water to the bag to rinse out any remaining juice, and add it to the fermenter.
3. Top up fermenter to the 23 litre (6 US-gallon) mark with room temperature water. Stir vigorously for 30 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.**

4. Draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should read between 1.080–1.100, depending on the wine type.
  5. If your wine kit contains oak, tear open the package(s) and sprinkle them into the primary fermenter now. If your kit has more than one package of oak, add them all. **Do not add oak cubes to the fermenter!** Stir them under the surface of the liquid.
  6. Ensure that the temperature of the juice is between 22–24°C (72–75°F). Do not proceed unless the juice is in this range.
  7. **ADD YOUR YEAST NOW.** Open the yeast package and sprinkle contents onto the surface of the juice. Do not rehydrate the yeast. Do not stir it in. It will activate on its own.
  8. Cover the primary fermenter and place in a location with a temperature of 22–24°C (72–75°F). If your primary fermenter uses an airlock, insert it now. Remember to fill airlock halfway with water.
- Fermentation should start within 24–48 hours. In 5–7 days proceed to the next step.

## 4 racking and clarification

After 8 days your wine will be quite clear. This next racking will help to brilliantly polish it. Clean and sanitise carboy, siphon rod and hose.

1. Rack the wine into a clean, sanitised carboy. Take all of the clear wine, and leave the sediment and oak cubes (if present) behind.

**NOTE: 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 powder to prevent oxidation. To do this, dissolve 1.5 grams (¼ teaspoon) of metabisulphite powder in 125 ml (½ cup) cool water and gently stir into wine in the clean carboy. This extra sulphite will not affect flavour or early drinkability.**

2. Do not add any additional water ('top up') to your carboy at this time. Topping up will change the character of your wine. Your wine will not oxidise or spoil during the time remaining to bottling.
3. Fill airlock halfway with water and reattach bung and airlock to carboy. Leave the wine 28 days to finish clarifying.
4. After 28 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.



## 2 secondary fermentation

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

After 5–7 days draw a sample of the juice and use your hydrometer and test jar to check the specific gravity. It should be 1.010 or less. You must rack (transfer) the wine into a 23-litre (6 US-gallon) carboy at this time.



**NOTE: The lower the 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. Place the primary fermenter up at least 1 metre (3 feet) onto a sturdy table.
2. Carefully siphon wine into a clean, sanitised 23 litre (6 US gallon) carboy. Leave the thickest sediment behind, but make sure you transfer all of the liquid. This will leave a space at the top of the carboy of approximately one litre (one US quart) in volume.
3. Attach airlock and bung to carboy. Remember to fill airlock halfway with water.
4. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22–24°C (72–75°F) for 10 days.

You may not see further fermentation activity in the carboy. This is not a cause for worry. In 10 days you can proceed to the next step.

## 5 bottling

Clean and sanitise thirty 750 ml (25.4 fl. oz) wine bottles, siphon rod and hose, and siphon filler. Rinse well.

**NOTE: If you are not bottling at this time you must remove the bung and airlock and replace them with a solid rubber or silicone bung. This will help to prevent oxidation until you do bottle. If you intend to leave the wine in the carboy longer than one month, you will need to top it up to within 2 inches (about the width of two fingers) from the bottom of the solid bung with a similar wine. Alternatively, you can transfer the finished wine to a smaller vessel to eliminate any headspace and reduce the danger of oxidation. If you wish to filter your wine, you should do it now, immediately prior to bottling.**

**If you are concerned about disturbing any sediment on the bottom of the carboy when bottling, clean and sanitise a primary fermenter or carboy, rack or filter the wine into it, and bottle from there.**

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 3 days before laying them on their sides, to allow corks to seal. Store bottles in a dark, cool, temperature-stable place



## 3 stabilising and clearing

After 10 days, check your specific gravity. It should be 0.996 or less. If it is higher than 0.996 wait 2 days and measure again—remember, temperatures below 22–24°C (72–75°F) will extend fermentation time.

**If you do not verify the gravity reading, your wine may not clear properly!**

Before proceeding, clean and sanitise hydrometer, test jar, wine thief and spoon. Rinse well.

**NOTE: Do NOT rack the wine before stabilising and fining. This kit requires that you stir the sediment back into suspension. Racking the wine off the sediment prior to fining may permanently prevent clearing. Please be sure to stir all of the sediment up from the bottom.**

**The wine needs extremely vigorous stirring during this stage. Without hard stirring, trapped gas in the wine will prevent clearing. At each stirring, whip the wine hard. Drill-mounted stirring devices (see your retailer) can ensure efficient degassing.**

1. Dissolve contents of package(s) #3 (metabisulphite) and package(s) #4 (sorbate) in 125 ml (½ cup) of cool water. Add to carboy and stir vigorously for 2 minutes to disperse the stabilisers and drive off CO<sub>2</sub>. Be sure to stir up yeast sediment from the bottom, and stir hard enough to agitate gas out of the wine.

If your wine kit came with a Süsse-Reserve pack, follow the special instructions below. If it does not have a Süsse-Reserve, proceed to Step 2.

### SPECIAL INSTRUCTIONS FOR SÜSSE-RESERVE KITS ONLY

Remove 500 ml (2 cups) of wine from the carboy to make room for the contents of the pack. Reserve this wine for topping up the carboy (step 3). Shake the F-pack bag, carefully remove the cap, and gently pour contents into the carboy. Stir vigorously for 60 seconds. Your gravity will now read between 0.998 and 1.007 depending on the style of kit. Proceed to Step 2.

2. Shake contents of package(s) #5 (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 degas the wine. If you do not degas the wine completely, it will not clear.
  3. If your kit has cubes, add them now. Cut open the bag(s) of oak cubes and drop them into the carboy. They may initially float on top of the wine. This is normal, and they will sink in a few days.
  4. For Süsse-Reserve kits, return the wine removed from the carboy now.
  5. Fill airlock halfway with water and reattach bung and airlock to carboy.
  6. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22–24°C (72–75°F) for 8 days to clear.
- After 8 days, you are ready to proceed to Racking and Clarification.

**Try to wait at least one month before you taste your wine — it will improve even more after three to six months!**

Questions? Comments? Contact us at [info@winexpert.com](mailto:info@winexpert.com)  
www.winexpert.com

# ECLIPSE 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, faites dissoudre 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (environ un gallon) d'eau fraîche. Trempez ou vaporisez toutes vos pièces d'équipement avec cette solution. Laissez sécher ou rincez à l'eau fraîche si désiré. La portion inutilisée 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.
- Cette trousse peut contenir plus d'un emballage de chaque ingrédient. Veuillez ajouter **tous** les emballages lorsqu'indiqué dans les instructions.
- Cette trousse peut contenir deux différents types de chêne en fines particules ou en copeaux et des cubes plus larges. **N'ajoutez pas les cubes de chêne à la cuve de fermentation primaire la première journée.** Entreposez le sachet dans un endroit frais et sec jusqu'à ce qu'il soit requis à l'étape du collage et de la stabilisation.
- Cette trousse peut contenir un plus petit sachet (Süsse-Reserve), requis à l'étape de la Stabilisation et de la Clarification. Entreposez-le dans un endroit frais et sec jusqu'à l'utilisation. **N'ajoutez pas le sachet de Süsse-Reserve dans la cuve de fermentation primaire le premier jour!**
- 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 22-24° C (72-75° 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 ou des commentaires. Notez également la date où vous commencez la vinification.

Type de vin: \_\_\_\_\_

Date du début: \_\_\_\_\_

vinexpert™

## matériel

### Votre trousse Eclipse inclut:

- Grand sac de jus
- Levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)



### Peut également contenir:

- Sachet(s) de poudre ou de copeaux de chêne
- Sachet(s) de cubes de chêne
- Süsse-Reserve (plus petit sac de jus)
- Si vous avez plus d'un sachet d'un ingrédient, ajoutez tous les sachets de ce même ingrédient lorsqu'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
- Voleur à vin
- Tube et boyau de soutirage
- Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Bouchon plein
- Thermomètre
- Détergent de vinification inodore pour nettoyer
- Métabisulfite en poudre pour aseptiser
- 30 bouteilles, 30 bouchons de liège et une bouchonneuse

Allouez environ 8 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 en remplissant la tourie avec de l'eau fraîche pour ensuite la verser ou la soutirer dans la cuve de fermentation primaire. Tracez une ligne à l'aide d'un marqueur permanent sur la cuve au niveau de l'eau. Ceci indiquera votre repère de remplissage. Disposez de l'eau et débutez. 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 fond.



1. Versez deux litres (un demi-gallon) d'eau chaude dans votre cuve de fermentation primaire stérilisée. Brassez vigoureusement l'eau et saupoudrez lentement le contenu du (des) sachet(s) #2 (bentonite) à la surface. Brassez pendant 30 secondes pour 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 chaude, 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 tiède. Brassez vigoureusement pendant 30 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.**

4. Soutirez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et votre éprouvette afin de vérifier la densité. Elle devrait être entre 1,080 - 1,100 selon le type de vin.
5. Si votre trousse contient du chêne ouvrez le(s) sachet(s) et saupoudrez le contenu dans la cuve de fermentation primaire maintenant. Si votre trousse contient plus d'un sachet de chêne, ajoutez-les tous. **N'ajoutez pas les cubes de chêne à la cuve de fermentation primaire.** Brassez pour disperser sous la surface du liquide.
6. Assurez-vous que la température du moût se situe entre 22-24° C (72-75° F). Ne passez pas à la prochaine étape avant que la température du moût ne soit à l'intérieur de cette plage.
7. **AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT.** Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez le contenu sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas. Elle s'activera d'elle-même.
8. Couvrez la cuve de fermentation primaire et la ranger dans un endroit où la température se maintient aux environs de 22-24° C (72-75° F). Si votre cuve de fermentation utilise une bonde hydraulique, insérez-la maintenant. N'oubliez pas de remplir la bonde à mi-niveau avec de l'eau.

La fermentation devrait démarrer dans les 24-48 heures. Dans 5-7 jours, passez à la prochaine étape.

## 4 soutirage et clarification

Après 8 jours, votre vin devrait être relativement limpide. Ce soutirage additionnel aidera à le rendre encore plus brillant. Nettoyez et stérilisez la tourie, le tube et la tige de siphonnage.



1. Soutirez le vin dans une tourie propre et stérile. Prélevez tout le vin clarifié et laissez le sédiment et les cubes de chêne (si présents) derrière.
2. **NOTE: Les trousses Winexpert contiennent des niveaux de sulfite inférieurs aux vins commerciaux. Si vous désirez laisser vieillir votre vin pendant plus de 6 mois, vous devez rajouter du métabisulfite afin de prévenir l'oxydation. Faites dissoudre 1,5 gramme (¼ c. à thé) de métabisulfite de potassium en poudre dans 125 ml (½ tasse) d'eau fraîche et ajoutez délicatement 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.**
3. N'ajoutez pas d'eau additionnelle ou de vin (remplissage) dans votre tourie à cette étape. Le remplissage modifierait le caractère du vin. Votre vin ne s'oxydera pas ou ne se détériorera pas pendant cette courte période jusqu'à l'embouteillage.
4. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place. Laissez reposer le vin pendant 28 jours pour achever la clarification.
5. Après 28 jours, vérifiez la limpidité du vin en prélevant un petit échantillon dans une coupe et examinez-le dans un endroit bien éclairé. S'il n'est pas complètement limpide, laissez-le reposer encore 7 jours. N'embouteillez pas un vin voilé: il ne clarifiera pas dans la bouteille.

## 2 fermentation secondaire

Nettoyez et aseptisez le tube et le boyau de soutirage, le densimètre et l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie de 23 litres, le bouchon et la bonde. Rincez à fond.



Après 5-7 jours, prélevez un échantillon de moût et utilisez votre densimètre et l'éprouvette pour en vérifier la densité. Elle devrait être à 1,010 ou moins. Vous devez maintenant soutirer (transférer) le vin dans une tourie de 23 litres.

**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 tout en laissant le sédiment et en vous assurant de transférer tout le liquide. Il restera alors un espace libre d'un peu moins d'un litre en volume dans la tourie.
3. **Ne comblez pas cet espace maintenant. Cet espace est requis pour le brassage et les additions lors de la stabilisation (Étape 3).**
4. Fixez le bouchon et la bonde à la tourie. N'oubliez pas de remplir la bonde à demi avec de l'eau.
5. Placez la tourie dans votre aire de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pendant une période de 10 jours.

Vous ne verrez peut-être plus d'activité de fermentation dans la tourie. Ne vous inquiétez pas. Dans 10 jours, vous pourrez passer à l'étape suivante.

## 5 embouteillage

Nettoyez et aseptisez 30 bouteilles de vin de format 750 ml, la tige et le boyau de siphonnage ainsi que la pipette. Bien rincer.



**NOTE: Souvenez-vous, si vous n'embouteillez pas votre vin maintenant, vous devez retirer le bouchon et la bonde hydraulique et les remplacer par un bouchon plein en caoutchouc ou de silicone. Ceci aidera à prévenir toute oxydation jusqu'à l'embouteillage. Si vous désirez laisser vieillir votre vin dans la tourie plus d'un mois, vous devrez combler la tourie (ouiller) avec un vin similaire jusqu'à 2 pouces sous le bouchon plein (environ la largeur de deux doigts). Alternativement, vous pouvez transférer le vin fini dans un plus petit récipient afin d'éliminer tout espace de tête et ainsi réduire le risque d'oxydation. Si vous souhaitez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant d'embouteiller.**

**Si vous craignez de remuer le dépôt accumulé au fond de la tourie pendant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie, soutirez-y le vin et embouteillez-le à partir de ce récipient.**

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stériles et bouchez-les avec des bouchons de bonne qualité. Assurez-vous de laisser un espace d'une largeur de deux doigts entre le niveau du vin et la base du bouchon dans chaque bouteille.
2. Laissez les bouteilles debout pendant 3 jours avant de les coucher sur le côté afin de permettre aux bouchons de créer un joint étanche. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre et frais où la température est stable.

## 3 stabilisation et clarification

Après 10 jours, vérifiez la densité. Elle devrait être à 0,996 ou moins. Si elle est plus élevée que 0,996, attendez 2 jours et mesurez-la à nouveau - rappelez-vous qu'une température plus basse que 22-24° C (72-75° F) prolongera le temps de fermentation.



**Si vous ne faites pas cette vérification, votre vin peut ne pas clarifier correctement!**

Avant de procéder, nettoyez et aseptisez le densimètre, l'éprouvette, le voleur à vin, la tourie et la cuillère. Rincez à fond.

**NOTE : Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et le collage (clarification). Dans cette trousse Winexpert, le sédiment doit être remué et être en suspension. Soutirer le vin du sédiment avant le collage 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 dans le vin l'empêchera de se clarifier. À chaque brassage, fouettez le vin avec vigueur. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut assurer un dégazage efficace.**

1. Faites dissoudre le contenu des sachets #3 (métabisulfite) et #4 (sorbate) dans 125 ml (½ tasse) d'eau fraîche. Versez cette solution dans la tourie et brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour disperser les stabilisants et évacuer le gaz carbonique. Assurez-vous de brasser suffisamment pour agiter le gaz et l'évacuer hors du vin.

Si votre trousse de vinification comportait un sachet de Süsse-Reserve, suivez les instructions spéciales ci-dessous. S'il n'y a pas de Süsse-Reserve, passez à l'étape 2.

### INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LES TROUSSES AVEC SACHET(S) DE SÜSSE-RESERVE SEULEMENT

Extrayez 500 ml (2 tasses) de vin de la tourie afin de laisser suffisamment de place pour le contenu du sachet. Conservez ce vin pour compléter le remplissage de la tourie (Étape 3).

Agitez le sachet F, retirez le bouchon lentement et versez doucement le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes. La densité devrait maintenant être entre 0,998 et 1,007 selon le style de la trousse. Passez maintenant à l'étape 2.

2. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #5 (chitosane ou ichtyocolle). Coupez le coin du (des) sachet(s) doucement et versez le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 2 minutes pour évacuer le gaz carbonique. (Voir note ci-haut : votre vin pourrait ne pas se clarifier si vous négligez le brassage).
3. Si votre trousse contient des cubes, ajoutez-les maintenant. Découpez le(s) sachet(s) de cubes de chêne et versez-les dans la tourie. Il se peut qu'ils flottent sur le dessus du vin au début. C'est normal et ils couleront vers le fond dans quelques jours.
4. Pour les trousses avec un sachet de Süsse-Reserve, retournez maintenant le vin prélevé préalablement dans la tourie.
5. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place.
6. Laissez la tourie dans votre aire de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pour une période de 8 jours pour permettre à votre vin de se clarifier.

Après 8 jours, vous êtes prêt à passer à l'étape du Soutirage et de la Clarification.

**Tentez d'attendre au moins un mois avant de déguster votre vin, mais il sera encore meilleur si vous attendez de trois à six mois.**

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

www.vinexpert.com