

# FROM THE VINE

## THE FRESH KIT...THAT'S BIG ON TASTE!

Welcome to Home Wine Making made easy the **MUSCA WINE WAY!** By following our step by step instructions, we will assist you in learning how easy it is to make our own High Quality Fine Wines at home. For optimal results, please remember to read the instructions carefully before you start. If you should require any assistance, we recommend you contact your nearest retailer. *Cheers!*

### EQUIPMENT:

- 25L Primary Food Grade Plastic Fermenter with lid
- 23L or 19L Glass Carboy
- Siphon Hose
- Airlock and Stopper
- Hydrometer & Test Jar
- Spoon

**PLEASE NOTE:** All equipment should be washed and sterilized with a metabisulphite solution (dissolve 1/4 tsp of metabisulphite for every 4 or 5 Lt. of water). Remember to sterilize all equipment that will be coming into contact with your Concentrate or wine.

### STEP 1: PRIMARY FERMENTATION

1. Pour the concentrate from the 5L pail into your Primary Fermenter.
2. Rinse any remaining concentrate from the 5L pail with warm water and empty into your Primary Fermenter.
3. Fill your Primary Fermenter up to 23L mark with lukewarm water. Take hydrometer reading. S.G. reading should be between 1.070 and 1.080, depending on wine style.
4. Mix contents thoroughly.
5. If your kit contains Oak Chips, soak them for 20 minutes in a cup of cold water and add to the Primary Fermenter.
6. When the contents of the Primary Fermenter reach room temperature (70 – 74 °F or 21 – 24 °C), you should sprinkle yeast on top or dissolve dry yeast in 2 oz. of warm water, NOT HOT (104 – 109 °F or 40 – 43 °C). Let stand for 15 minutes then stir well to suspend all yeast; add to must and stir.
7. Please ensure that the Primary Fermenter has an airtight lid fitted with an airlock and stopper. Remember to fill your airlock ½ full with tap water.
8. For best results, constant temperature of 70 – 74 °F or 21 – 24 °C should be maintained throughout the entire fermentation process.

### STEP 2: SECONDARY FERMENTATION

1. When the specific gravity of 1.010 or less is achieved (10 to 14 days approximately), you can then siphon the wine from your Primary Fermenter into a clean, sterilized 23L glass carboy, discarding sediment.

*Once again make sure your equipment is clean and sterilized!*

2. Remember, your wine will continue to ferment for an additional 10 – 15 days (approximately), so a temperature of 70 – 74 °F or 21 – 24 °C should still be maintained until specific gravity of .994 or less is achieved.
3. Siphon your wine into a clean, sterilized 23L glass carboy, leaving behind the sediment. Top up with water to within 2” – 3” of bottom of stopper. Proceed with stabilizing and clearing your wine.

### STEP 3: STABILIZING AND CLEARING

1. Now that your wine has finished fermenting, you may now stabilize and clarify your wine.
2. Remove 1 cup of wine from the 23L glass carboy and add package #1 (Stabilizer & Clarifier) to it. Mix well and pour back into the 23L glass carboy and stir slowly.
3. Move glass carboy to a cool area (60 °F or 15°C), if available. Place your glass carboy on a table top or counter. This will facilitate your racking.
4. Allow your wine to sit for 10 – 15 days (approximately) for clearing. Remember, the colder the temperature, the faster your wine will clear.
5. Once your wine is clear, it is ready to be racked and bottled.

### STEP 4: BOTTLING AND STORAGE

1. Remember to bottle your wine only if it is crystal clear. Never bottle a cloudy wine. Filtering your wine is optional and will improve your wine's clarity. Filtering your wine is recommended, especially for those wines you would like to bottle age for more than six months.
2. If you are using Musca Wine Corks, soaking and sterilizing is not required.
3. When inserting corks into your bottles, it is recommended to keep your bottles upright for 24 hours and then place them on your wine rack on their sides.
4. Please store your wines in a cool (60 °F or 15°C), dark area.

*Please Note: All wines will improve with age. Cheers!*

# EN DIRECT DE LA VIGNE

## LE DERNIER KIT... DU BON GOÛT!

Bienvenue à la fabrication du vin maison, rendu facile à la manière des **VINS MUSCA!** En suivant les instructions, étape par étape, nous vous aiderons à apprendre comment il est facile de fabriquer à la maison votre vin de qualité supérieure. Pour obtenir un résultat optimal, veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de commencer. Si vous avez besoin d'assistance, nous vous recommandons de contacter le détaillant le plus proche. **Salut!**

### ÉQUIPEMENT:

- Fermenteur de plastique de catégorie alimentaire de 25 litres, avec couvercle
- Bonbonne en verre de 23 ou 19 litres
- Assemblage de syphon
- Arrêt à bulle d'air et bondon
- Hydromètre et éprouvette
- Cuiller

**À NOTER:** Que tout équipement devrait être lavé et stérilisé avec une solution de métabisulphite (dissoudre 1/4 c. à thé de métabisulphite pour chaque 4 ou 5 litres d'eau). Assurez-vous de stériliser tout équipement qui entre en contact avec votre vin ou concentré.

### ÉTAPE 1: PREMIÈRE FERMENTATION

1. Versez le concentré de votre récipient de 5 litres dans votre fermenteur primaire.
2. Rincez tout concentré restant dans le récipient de 5 litres avec de l'eau tiède et versez le tout dans votre fermenteur primaire.
3. Remplissez votre fermenteur primaire jusqu'à la marque de 23 litres avec de l'eau froide. Relevez la densité de l'hydromètre qui devrait se situer entre 1.070 et 1.080, selon le style de vin.
4. Mélangez à fond les ingrédients.
5. Si votre kit de préparation contient des copeaux de chênes, trempez-les dans une tasse d'eau froide et ajoutez-les à votre fermenteur.
6. Lorsque le contenu du fermenteur atteint la température de la pièce (70-74 °F ou 21-24 °C), saupoudrez dessus de la levure ou faites dissoudre de la levure sèche dans 2 oz. d'eau tiède (PAS CHAUDE) à 104-109 °F ou 40-43 °C. Laissez reposer pendant 15 minutes puis mélanger à fond pour bien amalgamer la levure. Ajoutez au moût et mélangez.

7. Assurez-vous que le fermenteur primaire est muni d'un couvercle hermétique avec un arrêt à bulle d'air et un bondon. Assurez-vous de remplir à moitié l'arrêt à bulle d'air de l'eau du robinet.
8. Pour obtenir de meilleurs résultats, une température constante de 70-74 °F ou 21-24 °C devra être maintenue tout au long du processus de fermentation.

### ÉTAPE 2: FERMENTATION SECONDAIRE

1. Lorsqu'une densité de 1.010 ou moins est atteinte (approx. 10 à 14 jours), vous pouvez alors soutirer le vin de votre fermenteur primaire dans une bonbonne en verre de 23 litres, propre et stérilisé, en évitant et éliminant les dépôts.

***Une fois de plus, assurez-vous que votre équipement est propre et stérilisé!***

2. Une température de 70-74 °F ou 20-24 °C devrait être maintenue jusqu'à l'obtention d'une densité de 0.994 ou moins (approx. 10 à 14 jours).
3. Soutirez votre vin dans une bonbonne en verre de 23 litres, propre et stérilisée, en évitant les dépôts. Remplissez avec de l'eau, jusqu'à 2-3 pouces ou 50-75 mm. en dessous du bondon. Vous pouvez maintenant passer à la stabilisation et la clarification de votre vin.

### ÉTAPE 3: STABILISATION ET CLARIFICATION

1. Maintenant que votre vin a fini de fermenter, vous pouvez à présent le stabiliser.
2. Prendre une tasse de vin de la bonbonne. Ajouter le sachet #1 (Stabilisateur et Clarificateur). Mélanger bien et ajouter lentement ce mélange à la bonbonne.
3. Déplacez la bonbonne dans un endroit frais (60 °F ou 15 °C) si possible. Ceci facilitera le soutirage du vin et la mise en bouteille.
4. Laissez votre vin reposer de 7 à 10 jours pour qu'il se clarifie.
5. Dès que votre vin est clair, il est prêt à être soutiré et mis en bouteille.

### ÉTAPE 4: MISE EN BOUTEILLE ET CONSERVATION

1. Rappelez-vous de mettre le vin en bouteille lorsqu'il est aussi clair que du cristal. Ne jamais mettre en bouteille un vin trouble. Il est optionnel de filtrer votre vin, mais ceci améliorera sa clarté. Le filtrage est surtout recommandé pour les vins que vous voulez garder en bouteille pour une période excédant six (6) mois.
2. Si vous utilisez des bouchons en liège MUSCA, le trempage et la stérilisation ne sont pas requis.
3. Lorsque vous insérez le bouchon dans la bouteille, il est recommandé de maintenir la bouteille à la verticale pendant 24 heures, pour ensuite la coucher sur le côté sur votre rack à vin.