

• O R C H A R D •  
**BREEZIN'**™/MC  
 MIST WINES

**W**elcome to Winemaking the simple and easy way. You can produce top quality wines in just four 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 can not be stressed enough. Everything that touches your wine (all equipment) must be cleaned and then sanitized with a recognized sanitizing solution. Just as important is thoroughly rinsing off all equipment after the sanitation procedure. Please use the following instructions as outlined taking care to measure the specific gravity. This allows the wine to guide you when to proceed to the next step as all fermentations are slightly different. If you have any questions beyond these instructions, please contact your local winemaking supply store, visit [www.rjspagnols.com](http://www.rjspagnols.com) or call our help line.

*Now, let's begin!*

**Required Equipment**

<b>Primary Fermenter</b>	Food-grade plastic container (27-46 litre) with cover. Fermenter should be well-marked at the 23 litre (5 imp gal/6 US gal) level. To do this, fill Carboy with water, pour into Fermenter, mark water level on outside of Fermenter.
<b>Carboy – 23 litre (5 imp gal/6 US gal)</b>	Either glass (recommended) or food-grade plastic.
<b>Airlock &amp; Rubber Bung</b>	One-way valve to seal Carboy at neck. Airlock must be half-filled with water, attached to the bung and bung inserted into Carboy when it is filled with wine.
<b>Siphon Assembly</b>	4 feet of food-grade plastic tubing attached to a rigid acrylic rod.
<b>Hydrometer &amp; Test Cylinder</b>	Measures specific gravity to monitor fermentation & sugar levels.
<b>Spoon</b>	Food grade plastic, approximately 28in/70cm. long.
<b>Package of Cleaner</b>	
<b>Package of Sulphite</b>	

**Suggested Equipment**

<b>Measuring cup</b>	2 cup/500 ml
<b>Floating Thermometer</b>	Tracks fermentation temperature.
<b>Wine Thief</b>	To remove wine samples from primary or carboy.
<b>30 Wine Bottles</b>	750 ml.
<b>30 Wine bottle closures</b>	Synthetic or high grade corks are recommended to maintain the integrity of the wine
<b>Corks and Corker</b>	Available for rent from a retailer.
<b>Bottle-filling wand</b>	

**Additives (included in kit)**

<b>Package 1</b>	Bentonite
<b>Package 2A</b>	Sulphite
<b>Package 2B</b>	Potassium Sorbate (may contain 2 packages)
<b>Package D1</b>	Kieselsol (may contain 2 packages)
<b>Package D2</b>	Chitosan
<b>Also in Kit:</b>	Wine Yeast
	Finishing Blend
	Oak Chips (optional)

**NOTE:** Do not use or substitute additive packages from other wine kits!

**Brand:** \_\_\_\_\_

**Wine Style:** \_\_\_\_\_

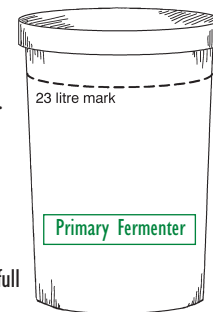
Place date code label from box top here.

**Primary Fermentation**

(Specific Gravity 1.050-1.060)

**DAY 1** Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

- Clean and sanitize **Primary Fermenter, Lid, Wine Thief, Test Cylinder & Spoon.** Make sure everything is well-rinsed before you begin.
- Add 4 litres of warm **water** (20-30°C/68-86°F) to the **Primary Fermenter.** Stirring constantly, slowly add **Pkg. #1 Bentonite** to water until dispersed.
- Empty contents of **Juice/Concentrate Bag** into mixture in **Primary Fermenter.**
- Rinse **Bag** with hot **water** and add to **Primary Fermenter.**
- Add cool **water** to **Primary Fermenter** up to the **23 litre** (5 imp gal/6 US gal) mark. Check to make sure the water temperature in **Primary Fermenter** is between **20-25°C/70-80°F.** Stir vigorously.
- Using the wine thief, fill the **test cylinder.** Record specific gravity (S.G.). For a mist wine it should be **1.050-1.060.**
- Sprinkle **yeast** over the surface of the juice. Do not stir.
- 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 or mild sulphite solution.
- Place **Primary Fermenter** in a warm (18-22°C/65-72°F) raised area about **3-4** feet high where it will be undisturbed.



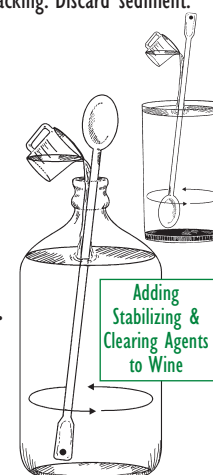
**NOTE:** Within 2 days the wine will show signs of fermentation (bubbling or foaming). If this does not happen, call your retailer.

**Stabilizing & Clearing**

(Specific Gravity 0.998 or lower)

**DAY 14 (approx.)** Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

- Clean and sanitize **Siphon Assembly, Primary bucket or 23L (6 US Gal) carboy** and **Long Handled Spoon.** Make sure everything is well rinsed before you begin.
- Siphon 2L of wine from the primary and reserve.**
- Continue siphoning remainder of wine into the sterilized primary bucket or 23L (6 US gal.) carboy. Do not disturb the sediment (called "lees" in winemaking terms) during this racking. Discard sediment.
- Add **Pkg. #2A Sulphite** to the wine and stir vigorously.
- Add **Pkg. #2B Potassium Sorbate** (if your kit contains 2 packages add both) to the wine and stir vigorously.
- If your wine kit includes finishing blend or sweetening blend, please refer to label instructions and add now.
- Important: Degas wine vigorously for 5 minutes by stirring with the handle of a spoon or with a drill mounted stirring device. INSUFFICIENT STIRRING WILL PREVENT THE WINE FROM CLEARING ADEQUATELY.**
- Add **ONE** Packet D1 (Kieselsol) to wine and stir gently for 1 minute. Wait 5 minutes and **then** add D2 (Chitosan) and stir gently. **If your wine kit contains a second D1 (Kieselsol), add 2<sup>nd</sup> package now and stir gently. Important: Do not reverse the order of Kieselsol and Chitosan.**
- Top up with reserved wine to within two inches of the airlock. Attach bung and airlock.
- Let wine stand until **Day 28** in an elevated cool area (15-19°C/59-66°F).



**Bottling & Corking**

(Specific Gravity 1.015-1.025)

**DAY 28 (approx.)** Date \_\_\_\_\_ SG \_\_\_\_\_

**NOTE:** Only crystal clear wine is suitable for bottling. If wine is cloudy, wait an additional few days for wine to clear. This wine contains residual sugar so it is recommended that you filter your wine prior to bottling. This will significantly reduce the probability of renewed fermentation in the bottle.

- Clean and sanitize the **Primary Fermenter, Siphon Assembly** and **Wine Bottles.** Make sure everything is well-rinsed before you begin.
- Siphon the wine into **Primary Fermenter.** (Filtering recommended)
- Siphon the wine into **Wine Bottles,** leaving an inch from estimated bottom of inserted **Cork.**
- Insert **Corks** using proper corking machine.
- Keep Wine Bottles upright for 1 day. Then age Wine Bottles on their sides to keep Corks moist.
- Keep your wine in a temperature-controlled environment (**less than 16°C /60°F**) out of direct light.

*Enjoy!*

**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 fax us toll-free at **1-888-557-7557**  
[www.rjspagnols.com](http://www.rjspagnols.com) info@rjspagnols.com

**Please use good judgement in the consumption of alcohol. Do not drink and drive.**

©2009 RJS  
 26276 INST ORCHARD BREEZIN MIST V2



• O R C H A R D •  
**BREEZIN'**<sup>TM/MC</sup>  
Vin aromatisé aux fruits

**B**ienvenue 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 quatre semaines, à peu de frais et sans peine. Nous vous guiderons pas à pas dans le processus de la vinification, même si vous en êtes à votre première expérience. Si vous avez déjà fait du vin à partir d'une trousse, vous constaterez que notre méthode diffère peu des marches à suivre standard. Avant de commencer, veuillez lire toutes les instructions minutieusement.

### Important:

**Veuillez lire toutes les instructions minutieusement, avant de commencer.**

**MISE EN GARDE :** Nous n'insisterons jamais assez sur l'importance de la propreté dans la fabrication du vin maison. Tout le matériel qui entre en contact avec votre vin, c'est-à-dire tous les articles que vous utilisez, doit être nettoyé, puis stérilisé à l'aide d'un produit stérilisant reconnu, puis rincé abondamment. Cela est absolument indispensable. Suivez les instructions à la lettre, en prenant soin de mesurer la densité. C'est la densité qui indique quand le moment est venu de passer à l'étape suivante, puisque la fermentation varie légèrement d'un vin à l'autre. Si vous avez des questions après avoir lu le feuillet en entier, n'hésitez pas à communiquer avec votre boutique de produits de vinification ou à appeler notre ligne d'assistance.

*Maintenant, allons-y!*

## Matériel nécessaire

<b>Cuve de fermentation primaire</b>	Récipient (27 ou 46 litres) en plastique de qualité alimentaire, muni d'un couvercle. Il doit être marqué au niveau de 23 litres (5 gal. imp./ 6 gal. US). S'il ne l'est pas, remplissez la tourie d'eau et transvidez-la dans la cuve. Avec un crayon à encre indélébile, faites une marque sur l'extérieur de la cuve.
<b>Tourie de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. US)</b>	En verre, de préférence, ou en plastique de qualité alimentaire
<b>Bonde hydraulique de fermentation</b>	Soupape qui bouche le goulot de la tourie. Elle doit être remplie à moitié avec de l'eau avant d'être posée sur la tourie remplie de vin.
<b>Tube et tige de soutirage</b>	Tube de 4 pieds (1,22 m) en plastique de qualité alimentaire, fixé à une tige rigide en acrylique.
<b>Densimètre et éprouvette</b>	Pour mesurer la masse volumique (ou densité) afin de surveiller la fermentation et la teneur en sucre.
<b>Cuillère</b>	En plastique de qualité alimentaire, environ 28 pouces (70 cm) de long.
<b>Sachet de stérilisant</b>	
<b>Sachet de sulfite</b>	

## Matériel suggéré

<b>Tasse à mesurer</b>	2 tasses (500 ml)
<b>Thermomètre flottant</b>	Permet de surveiller la température de fermentation.
<b>Échantillonneur</b>	Tube servant à prélever des échantillons dans la cuve de fermentation ou dans la tourie.
<b>Bouteilles</b>	30 bouteilles de 750 ml
<b>Bouchons</b>	30 bouchons de liège ou de matière synthétique de haute qualité pour protéger l'intégrité du vin.
<b>Bouchonneuse</b>	Offerte en location chez les détaillants.
<b>Remplisseur de bouteilles</b>	

## Additifs (fournis dans la trousse)

<b>Sachet I</b>	Bentonite
<b>Sachet 2A</b>	Sulphite
<b>Sachet 2B</b>	Sorbate de potassium (peut contenir 2 sachets)
<b>Sachet D1</b>	Kieselsool (peut contenir 2 sachets)
<b>Sachet D2</b>	Chitosan
<b>Plus :</b>	Sachet de levure Mélange de finition Copeaux de chêne (facultatif)

**REMARQUE :** N'utilisez pas les additifs fournis avec d'autres trousses à vin!

**Marque :** \_\_\_\_\_

**Style de vin :** \_\_\_\_\_

Apposez ici l'étiquette de code de date que vous trouverez sur le dessus de la boîte.

## Fermentation principale

(Densité 1.050-1.060)

JOUR 1	Date	Densité
1.	Lavez et stérilisez la <b>cuve de fermentation</b> , le <b>couvercle</b> , l' <b>échantillonneur</b> , l' <b>éprouvette</b> et la <b>cuillère</b> . Prenez soin de rincer tous ces articles abondamment avant de les utiliser.	
2.	Ajoutez 4 litres d'eau tiède (20 à 30 °C [68 à 86 °F]) dans la <b>cuve de fermentation</b> . Tout en brassant, ajoutez graduellement le contenu du <b>sachet I – Bentonite</b> à l'eau et dispersez-le bien.	
3.	Videz le contenu du <b>sac de jus ou de concentré</b> dans la <b>cuve de fermentation</b> .	
4.	Rincez le <b>sac</b> avec de l'eau chaude et videz-le dans la <b>cuve</b> .	
5.	Ajoutez de l'eau fraîche dans la <b>cuve de fermentation</b> jusqu'à la marque de 23 litres (5 gal. imp./6 gal. US). Vérifiez que la température du liquide dans la <b>cuve</b> se situe entre <b>20 et 25 °C (68 et 77 °F)</b> . Agitez vigoureusement.	
6.	Avec l'échantillonneur, remplissez l' <b>éprouvette</b> . Mesurez la densité et prenez-la en note. Elle devrait se situer entre <b>1,050 et 1,060</b> pour un vin aromatisé aux fruits.	
7.	Saupoudrez le contenu du sachet de <b>levure</b> sur le moût, sans mélanger.	
8.	Mettez le couvercle sur la <b>cuve de fermentation</b> et fermez solidement. (Si le couvercle est muni d'une <b>bonde hydraulique</b> , remplissez celle-ci à moitié d'eau ou d'une solution de sulfite douce.)	
9.	Conservez la <b>cuve de fermentation</b> dans un endroit chaud (18 à 25 °C [65 à 77 °F]) et surélevé (à environ <b>3 ou 4 pieds</b> [1 m] du sol), où elle sera à l'abri des perturbations.	

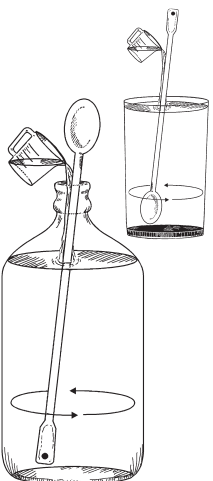


**REMARQUE :** Le moût doit présenter des signes de fermentation (bouillonnement ou moussage) dans les deux jours; si ce n'est pas le cas, communiquez avec votre détaillant sans tarder.

## Stabilisation et clarification

(densité de 0,998 ou moins)

JOUR 14 (approx.)	Date	Densité
1.	Lavez et stérilisez le <b>tube et la tige de soutirage</b> , la <b>tourie de 23 litres</b> (5 gal. imp./6 gal. US) <b>ou la cuve de fermentation</b> et la <b>cuillère à manche long</b> . Prenez soin de rincer ces articles abondamment avant d'aller plus loin.	
2.	<b>Soutirez 2 litres de vin et réservez-les.</b>	
3.	Soutirez le vin dans la cuve de fermentation ou la tourie de 23 litres (5 gal. imp./6 gallons US) stérilisée en évitant minutieusement de remuer ou de soutirer les dépôts (qu'on appelle « lie »). Jetez la lie.	
4.	Ajoutez le contenu du <b>sachet 2A – Sulfite</b> . Agitez vigoureusement.	
5.	Ajoutez le contenu du <b>sachet 2B – Sorbate de potassium</b> (ou les deux si votre trousse en contient deux). Agitez vigoureusement.	
6.	Si votre trousse renferme un mélange de finition ou édulcorant, ajoutez-le maintenant en suivant les instructions sur l'emballage.	
7.	<b>Important : Agitez vigoureusement le vin pendant 5 minutes pour le dégazer, 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.</b>	
8.	Ajoutez le contenu d'un sachet D1 – Kieselsool et agitez délicatement pendant 1 minute. Attendez 5 minutes, puis ajoutez le contenu du sachet D2 – Chitosane et agitez délicatement. Si la trousse contient deux sachets de D1 – Kieselsool, ajoutez le second maintenant, et agitez délicatement. <b>Important : N'inversez pas l'ordre dans lequel vous ajoutez le Kieselsool et le chitosane.</b>	
9.	Ajoutez du vin réservé pour compléter le niveau jusqu'à 2 pouces (5 cm) du dessous de la bonde. Posez la bonde hydraulique et le bouchon.	
10.	Laissez le vin reposer dans un endroit surélevé et frais (entre 15 et 19 °C [59 à 66 °F]) jusqu'au <b>jour 28</b> .	



## Embouteillage et bouchage

((densité : 1,015 à 1,025))

JOUR 28 (approx.)	Date	Densité
<b>REMARQUE :</b> Il ne faut jamais embouteiller un vin trouble. Si le vin est trouble à ce point-ci, laissez-le clarifier pendant quelques jours encore. Comme le vin contient des résidus de sucre, vous devez absolument le filtrer avant de le mettre en bouteille afin de réduire au minimum les risques de reprise de la fermentation en bouteille.		
1.	Lavez et stérilisez la cuve de fermentation, le tube et la tige de soutirage, et les bouteilles. Rincez tous ces articles parfaitement avant de les utiliser.	
2.	Soutirez le vin dans la cuve de fermentation (la filtration est recommandée).	
3.	Soutirez le vin dans les bouteilles de manière qu'il restera environ 1 pouce (2,5 cm) au-dessous du bouchon de liège après qu'il aura été inséré.	
4.	Posez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse.	
5.	Gardez les bouteilles debout pendant une journée, puis couchez-les sur le côté pour que les bouchons restent humides pendant que le vin vieillit.	
6.	Conservez le vin dans un endroit sombre, sous température contrôlée (moins de 16 °C [60 °F]).	

*Santé!*

## QUESTIONS OU COMMENTAIRES?

Veuillez communiquer avec votre détaillant local de produits pour la fabrication de vin maison ou composer notre numéro sans frais **1-877-444-4427** du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 • Télécopieur : **1-450-441-3502**  
[www.rjspagnols.com](http://www.rjspagnols.com)

Faites preuve de bon sens  
quand vous consommez de l'alcool.  
L'alcool et le volant ne font pas bon ménage.  
©2009 RJS  
26276 INST ORCHARD BREEZIN MIST V2



Embouteillez l'expérience<sup>MC</sup>