

# ISLAND MIST 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 contains a smaller bag (F-Pack), required in Stabilising and Clearing. Store it in a cool, dry place until needed. **Do not add the F-Pack 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 Island Mist Kit includes:



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

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
- Thermometer
- Siphon rod and hose
- Carboy (glass or plastic) 23 litre (6 US gallon) capacity
- Bung and airlock
- Unscented winemaking detergent for cleaning
- Metabisulphite powder for sanitising
- Thirty wine bottles, thirty corks and a corking machine

Your kit will take between 4 and 6 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. Remove the large juice bag from the box, grasp it below the cap and holding it carefully upright, 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 1.048–1.052.
5. 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.
6. **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.
7. 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 bottling

After 14 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.

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



## 2 secondary fermentation

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.**

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

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 most 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.

### NOTE:

**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.

Your Island Mist is ready to drink right away, and doesn't require any ageing. Enjoy it well chilled, or serve it over ice.

## 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.
2. Remove one litre (4 cups) of wine from the carboy to make room for the contents of the F-pack. Reserve this wine for topping up the carboy (step 5).
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 1.010 and 1.018 depending on the style of kit. Proceed to the next step.
4. 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.
5. Top up carboy to within 2 inches of the bottom of the bung using reserved wine from the F-pack addition.
6. Fill airlock halfway with water and reattach bung and airlock to carboy.
7. Leave carboy in your fermentation area at the temperature of 22–24°C (72–75°F) for 14 days to clear.

After 14 days, your wine should be ready for Bottling. (step 4)

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

[www.winexpert.com](http://www.winexpert.com)

# ISLAND MIST INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER

- Veuillez lire complètement ce feuillet d'instructions avant de commencer.
- Nettoyez tout votre équipement avec un détergent de vinification inodore (recommandé par votre détaillant). Rincez abondamment à l'eau chaude pour qu'il ne reste aucun résidu.
- Stérilisez tout l'équipement en le rinçant avec une solution de métabisulfite. Dissolvez 50 grammes (3 c. à table) de métabisulfite en poudre dans 4 litres (1 gallon U.S.) d'eau froide. Trempez ou vaporisez tout l'équipement avec cette solution. Rincez à grande eau. Chaque pièce d'équipement doit être traitée au sulfite. Vous pouvez conserver les restes dans un contenant hermétique pendant 2 mois.
- Utilisez de l'eau potable de bonne qualité avec cette trousse. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, considérez utiliser de l'eau embouteillée.
- Cette trousse contient plus d'un sachet de chaque ingrédient. S'il vous plaît utiliser tous les sachets lorsque indiqué.
- Cette trousse contient un plus petit sachet (sachet F), nécessaire à l'étape de la Stabilisation et clarification (Étape 3). Conservez-le dans un endroit frais et sec jusqu'au moment prévu. **N'ajoutez pas le sachet "F" à la cuve de fermentation le premier jour.**
- La température de départ du vin est primordiale. Le vin ne fermentera pas ou ne fermentera pas à temps si la levure est ajoutée dans une trousse trop froide. Assurez-vous que le jus soit à une température entre 22-24° C (72-75° F) **avant** d'ajouter la levure.
- S'il vous plaît retirez le code numérique autocollant sur le dessus de la boîte et collez-le sur ces instructions ou sur votre registre de fermentation. Votre détaillant aura besoin de ce code si vous avez des questions ou commentaires. Inscrivez également le type de vin ainsi que la date.

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

Date du début: \_\_\_\_\_

vinexpert<sup>™</sup>

## matériel

### Votre trousse Island Mist contient :

- Grand sac de jus
- Sachet de levure
- Sachet #2 (Bentonite)
- Sachet #3 (Métabisulfite)
- Sachet #4 (Sorbate)
- Sachet #5 (Clarifiant)
- Sachet F (plus petit sac de jus)

Si vous avez plus d'un sachet de n'importe quelle sorte, svp ajoutez-les tous lorsque demandé.



### Équipement nécessaire :

- Cuve de fermentation primaire (minimum 30 litres) avec couvercle
- Longue cuillère à mélanger (en plastique ou en inox)
- Tasse à mesurer
- Hydromètre et éprouvette
- Voleur à vin
- Thermomètre
- Tube de soutirage et boyau
- Tourie (verre ou plastique) de 23 litres
- Bouchon et bonde hydraulique
- Siphon et emplisseur à bouteilles
- Détergent de vinification inodore pour le nettoyage
- Métabisulfite en poudre pour la stérilisation
- Trente bouteilles de vin, trente bouchons et une bouchonneuse

**Votre vin sera prêt à embouteiller approximativement en 4 semaines.**

## 1 fermentation primaire

Assurez-vous que votre cuve primaire puisse contenir au moins 30 litres en remplissant la tourie de 23 litres jusqu'au goulot avec de l'eau. Soutirez ou versez l'eau dans la cuve. Tracez une ligne sur la cuve au niveau de l'eau. Cette marque sera la marque de 23 litres. Jetez l'eau.



Nettoyez et stérilisez la cuve de fermentation primaire et son couvercle, la cuillère, le thermomètre, l'hydromètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Bien rincer.

1. Ajoutez 2 litres (un demi gallon) d'eau chaude au fond de la cuve primaire stérilisée. Brassez l'eau vigoureusement tout en ajoutant lentement le contenu du (des) sachet(s) #2 (bentonite). Brassez pendant 30 secondes pour dissoudre les grumeaux et s'assurer une dispersion uniforme.
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. Remplissez la cuve jusqu'à la marque de 23 litres (6 gallons U.S.) avec de l'eau à la température de la pièce. Brassez vigoureusement pendant 30 secondes.

### NOTE:

**Fabriquer la trousse à un volume de 23 litres (6 gallons U.S.) est crucial pour le bon fonctionnement des clarifiants et la stabilité du vin. Si vous faites un volume différent, quel qu'il soit, votre vin ne sera pas réussi et les problèmes engendrés pourraient ne pas être corrigibles.**

4. Utilisez votre voleur à vin pour prélever un échantillon de jus. Utilisez l'hydromètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. La densité doit être entre 1.048 et 1.052.
5. Assurez-vous que la température du jus soit 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 échelle.
6. AJOUTEZ VOTRE LEVURE MAINTENANT. Ouvrez le sachet de levure et saupoudrez sur la surface du moût. Ne réhydratez pas la levure. Ne la brassez pas dans la cuve. Elle s'activera d'elle-même.
7. Couvrir 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 vous utilisez une bonde hydraulique avec votre cuve de fermentation primaire, insérez-la maintenant. Souvenez-vous qu'il faut remplir la bonde avec de l'eau à mi-niveau. La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures. Après 5-7 jours, vous pouvez passer à la prochaine étape.

## 4 embouteillage

Nettoyez et stérilisez 30 bouteilles de 750 ml (25,4 oz liquide), le siphon, le boyau et l'emplisseur à bouteilles. Bien rincer.

### NOTE:

**Si vous souhaitez filtrer votre vin, vous devriez le faire maintenant, immédiatement avant d'embouteiller.**



## 2 fermentation secondaire

Nettoyez et stérilisez le voleur à vin, l'hydromètre et l'éprouvette. Bien rincer.

Après 5 à 7 jours, prélevez un échantillon de jus. Utilisez l'hydromètre et l'éprouvette pour vérifier la densité. La densité devrait être de 1.010 ou moins.



### NOTE:

**Plus la température de fermentation est basse, plus il sera long d'atteindre cette densité. Si la densité n'est pas égale ou inférieure à ce niveau, attendez et vérifiez-la chaque jour jusqu'à ce quelle le soit.**

Lorsqu'elle atteint 1.010 ou moins, soutirez (transférez) le vin dans une tourie de 23 litres (6 gallons U.S.).

Nettoyez et stérilisez le siphon et son tube, la tourie, le bouchon et la bonde hydraulique. Bien rincer.

1. Placez la cuve de fermentation primaire sur une table solide d'une hauteur d'au moins 1 mètre (3 pieds).
2. Siphonnez délicatement le vin dans une tourie de 23 litres (6 gallons U.S.) propre et stérilisée. Laissez la majorité du dépôt dans la cuve. Il restera ainsi un espace équivalent approximativement à un litre dans la tourie.
3. Fixez la bonde hydraulique et le bouchon. Souvenez-vous d'emplir à demi la bonde avec de l'eau ou une solution de sulfite.
4. Placez la tourie dans une aire de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pendant une période de 10 jours.

Il se peut que vous ne remarquiez aucune autre activité de fermentation dans la tourie. Ne vous inquiétez pas. Dans 10 jours, vous pourrez passer à la prochaine étape.

**Si vous êtes soucieux de déranger le dépôt au fond de la tourie durant l'embouteillage, nettoyez et stérilisez une cuve de fermentation primaire ou une tourie et soutirez dans ce récipient et emboteillez à partir de celui-ci.**

1. Siphonnez votre vin dans des bouteilles propres et stérilisées et bouchez avec des bouchons de grande qualité. Assurez-vous de laisser la largeur de deux doigts entre la base du bouchon et le niveau de vin dans chaque bouteille.
2. Laissez les bouteilles debout pour trois jours avant de les coucher pour les entreposer. Cela assurera l'étanchéité des bouchons. Conservez les bouteilles dans un endroit sombre, frais et à température stable.

## 3 stabilisation et clarification

Nettoyez et stérilisez l'hydromètre, l'éprouvette et le voleur à vin. Bien rincer.

Après 10 jours, vérifiez la densité. Elle devrait être à 0.996 ou moins. Si elle est plus haute que 0.996, attendez 2 jours et mesurez-la à nouveau - souvenez-vous qu'un niveau de température inférieur à 22-24° C (72-75° F) prolongera le temps de fermentation.



Si vous ne vérifiez pas la densité, votre vin pourrait ne pas se clarifier correctement.

### NOTES:

**Ne PAS soutirer le vin avant la stabilisation et la clarification. Cette trousse nécessite que le sédiment soit remis en suspension en le remuant. Soutirer le vin de ses sédiments avant la clarification pourrait empêcher votre vin de clarifier de façon permanente. S'il vous plaît assurez-vous de bien mélanger tous les sédiments de bas en haut.**

**Un brassage vigoureux est nécessaire durant cette étape. Sans brassage vigoureux, le gaz présent dans le vin empêchera la clarification. À chaque brassage, fouettez le vin jusqu'à ce qu'il cesse de mousser. Un agitateur monté sur une perceuse (voir votre détaillant) peut vous assurer un dégazage efficace.**

1. Faites dissoudre le contenu du (des) sachet(s) #3 métabisulfite et du (des) sachet(s) #4 (sorbate) dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau tiède. Ajoutez dans la tourie et brassez **vigoureusement** pour 2 minutes afin de disperser les stabilisants et retirer le CO<sup>2</sup>. Encore une fois, assurez-vous de bien mélanger le sédiment de levure du fond de la tourie.
2. Afin d'assurer un espace suffisant dans votre tourie pour le contenu du sachet F, retirez un litre (4 tasses) de vin. Réservez-le pour combler la tourie (étape 5).
3. Agitez le sachet F. Retirez le capuchon délicatement et versez doucement le contenu dans la tourie. Brassez vigoureusement pendant 60 secondes. La densité doit être maintenant entre 1.010 et 1.018, dépendamment de la variété de vin.
4. Agitez le contenu du (des) sachet(s) #5 (chitosane ou ichtyocolle). Coupez délicatement le coin du (des) sachet(s). Brassez **vigoureusement** pendant encore 2 minutes pour retirer le CO<sup>2</sup> (Voir la note ci-haut).
5. Remplissez la tourie jusqu'à 5 cm (2 pouces) de la base du bouchon en utilisant le vin extrait précédemment lors de l'addition du sachet F.
6. Assurez-vous que la bonde est à demi remplie d'eau et remettez le bouchon et la bonde en place.
7. Laissez la tourie dans votre espace de fermentation à une température de 22-24° C (72-75° F) pour une période de 14 jours pour permettre à votre vin de se clarifier.

Si votre vin est clair après 14 jours, vous êtes prêt à passer à l'étape 4.

**Votre Island Mist est prêt à boire dès maintenant et ne nécessite aucun vieillissement. Savourez-le bien frais ou sur glace.**

Questions? Commentaires? Écrivez-nous au [info@vinexpert.com](mailto:info@vinexpert.com)

[www.vinexpert.com](http://www.vinexpert.com)