

## HERON BAY ULTRA PREMIUM 6 WEEK WINE KIT

WINE LOG No.

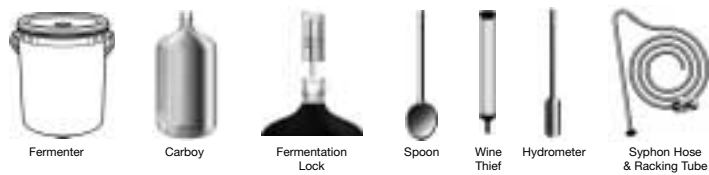
Type of Wine	Amount in Litres
Yeast Strain	Date Started
Starting S.G.	Production Code

### INGREDIENTS

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Racking Dates	S.G.	Comments
1.		
2.		
3.		
4.		

Date Sealed for Storage	Date Bottled
-------------------------	--------------

## NECESSARY EQUIPMENT



- PRIMARY FERMENTER:** Food grade plastic bucket of at least 30 litres (8 US GAL.) capacity. Use a lid to cover.
- CARBOY:** 23 litre (6 US GAL.) glass, narrow necked container.
- FERMENTATION LOCK & RUBBER STOPPER:** The fermentation lock is designed to prevent bacteria and oxygen from getting into your wine, while allowing carbon dioxide gas produced during the fermentation to escape. Remove cap and half-fill lock with water. Replace cap and fit rubber stopper with lock into carboy neck. Dry the inside of the carboy neck with a paper towel to ensure a snug fit.
- MIXING SPOON:** Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.
- WINE THIEF:** Use to take out samples from the primary and carboy and to take hydrometer readings.
- HYDROMETER:** A hydrometer measures sugar - either its presence OR its absence. During fermentation, high Specific Gravity (or density) sugars are being converted to lower Specific Gravity alcohol. The hydrometer records this change and allows you to determine:
  - potential alcohol
  - how fermentation is progressing
  - when fermentation is complete
- SYPHON HOSE & RACKING TUBE:** Use for transferring the wine from one container to another while leaving the sediment behind.

## HERON BAY WINES - TIPS FOR SUCCESS

- SANITIZATION**  
It is absolutely essential that everything that comes in contact with your wine is clean and sanitized. You may clean and sanitize equipment (except filter) with a chlorine base cleanser. This will inhibit harmful bacteria. After sanitizing, rinse equipment well with clean water at least 3 times.
- TEMPERATURE**  
If the temperature of the must is above 30° C (85° F), the yeast will be inactivated. Temperatures below 20° C (68° F) will slow down the fermentation process.
- SEDIMENT**  
Care must be taken not to stir the settled sediment back into the wine during racking and bottling. The use of a syphon hose attached to a rigid racking tube with an anti-leak tip is very helpful. A racking tube holder which clips on to the side of the fermenter also helps to eliminate the movement of the racking tube in the wine.
- FERMENTATION LOCK**  
The lock should be half filled with water and refilled into the carboy after each operation. The fermentation lock acts as a one way valve allowing carbon dioxide to escape, without letting oxygen and bacteria back in.
- TOPPING UP WINE**  
It is essential to top up your carboy. This will reduce the surface to air ratio, which may lead to oxidation. Use water which has been previously boiled then cooled. If you would like a fuller bodied wine, you may top up the carboy with a previously made wine.
- USE OF THE HYDROMETER**  
A wine hydrometer is very useful in following the progress of the fermentation. If you choose to use a hydrometer, the following reading may be used as a guide:  
Day 1: Initial Reading : S.G. approx. 1.090  
Day 7: First Racking : S.G. should be 1.005 or lower  
Day 25: Prior to Stabilizing : Fermentation complete - S.G. about 0.995 or lower
- STABILIZING**  
Trapped carbon dioxide must be removed from the wine prior to bottling to allow the clearing agent to work properly.
- CLEARING**  
The clearing agent may create an electrostatic charge causing some suspended particles to cling to the sides of the carboy. Gently tap the sides of the carboy to free these particles or give the carboy a sharp twist. Occasionally, the wine may not clear completely in the allotted time. No problem. Just leave it in the carboy for another week or so. If the problem persists, your local consultant can advise you.
- TASTE BEFORE BOTTLING**  
If you have followed all instructions carefully, your wine will be quite dry at bottling time. Should you prefer a sweeter wine, you may add a sugar syrup just before bottling. (Mix 1 cup of white granulated sugar with 1/2 cup of water. Slowly heat until the mixture becomes clear. Allow to cool.)  
Rack the wine into a sanitized primary fermenter first to avoid stirring up any sediment.  
Sweeten to taste just before filtering and bottling. Sweeten your wine a little at a time, stirring and tasting between additions.

## WINE MAKING INSTRUCTIONS

DAY 1	DATE	SPECIFIC GRAVITY	PRODUCTION CODE
<b>Before beginning, it is necessary to mark the 23 litre (6 US gallon) level on the primary fermenter.</b>			
<b>DAY 1 - PRIMARY FERMENTATION</b>			
1. Clean and sanitize equipment to be used. Rinse well with water 3 times.			
2. Add bentonite to primary fermenter. Add approx. 1" of hot water to the primary fermenter and mix for 3 minutes.			
3. Lay bag of concentrate flat on table. Grip the bag by the neck. Remove snap cap and pour contents into primary fermenter. <b>Please Note:</b> The snap lid on this container is easily removed with the aid of a standard beer bottle opener.			
4. Rinse bag with 1 litre of warm water, 2 times, adding the water to primary fermenter. Stir well.			
5. If the kit contains oak, elderflowers and/or elderberries, add now.			
6. Fill primary fermenter to the 23 litre mark with cool water and stir well for 1 minute. The temperature should range between 22° - 25° C (71° - 77° F). If the temperature is too warm, cover the primary and let stand until temperature is reached.			
7. Sprinkle yeast on top. Cover primary loosely.			
8. Stir wine after 48 hours. Leave container to ferment in a warm place for 7 days. Temperature should range between 22° - 25° C (71° - 77° F). A lower fermenting temperature will result in a longer fermenting period. If using elderberries or elderflowers stir once a day.			
<b>DAY 7</b>			
<b>DAY 7 - SECONDARY FERMENTATION - MOST OF THE FERMENTATION WILL BE COMPLETED BY THIS POINT - SG should be 1.005 or less</b>			
9. Sanitize carboy, racking tube, and rubber stopper. Rinse well with water 3 times. Remove elderflowers or elderberries, if included. Syphon wine into carboy, being careful not to disturb sediment. Leave sediment behind and discard. Top up carboy into the neck, leaving 2" space below the bung, with previously boiled and cooled water (see "Tips for Success", item #5). Half fill the fermentation lock with water, then attach fermentation lock and stopper to carboy. Leave carboy in a warm place for another 18 days to complete fermentation. A temperature range of 20° - 25° C (70° - 77° F) is best to ensure quick complete fermentation. A lower temperature will result in a slower rate of fermentation.			
<b>DAY 25 (S.G. 0.995 or less)</b>			
<b>DAY 25 - STABILIZING</b>			
All fermentation should now be complete. Specific Gravity should be 0.995 or less. Allow more time if needed (see "Tips for Success", item #6).			
10. Syphon wine into a clean sanitized carboy. If another carboy is not available, syphon wine off sediment into a clean primary fermenter, wash out carboy and syphon wine immediately into the washed carboy.			
11. In a sanitized cup containing approx. 1/2 cup (120 ml) of cool water, dissolve contents of Sorbate packet and Metabisulphite packet. Stir well to dissolve. Pour into carboy.			
<b>DAY 26</b>			
<b>DAY 26 - CLEARING</b>			
16. Before last stirring, add packet of clarifier (Chitosan). Pour into carboy and gently stir with handle of mixing spoon for 10 seconds.			
<b>DAY 36</b>			
<b>DAY 36</b>			
The wine will now be brilliantly clear (if not wait for one week). Syphon wine into another carboy being careful not to disturb the sediment. Top up carboy with a similar wine or boiled, cooled water. Age for 4 weeks.			
<b>DAY 60</b>			
<b>DAY 60 - FILTERING/BOTTLING</b>			
Your wine is now ready to bottle.			
18 a). We recommend that the wine be filtered to give it a professional appearance. See your Heron Bay Wines retailer for details. Filter your wine into a sanitized primary fermenter. Taste (see "Tips for Success", item #9) and adjust for sweetness if desired.			
18 b). If you choose not to filter your wine, rack wine into a clean and sanitized primary fermenter, leaving any remaining sediment behind. Taste (see "Tips for Success", item #9) and adjust for sweetness, if desired.			
<b>BOTTLING</b>			
Soak the corks in hot water for 3 minutes. Rinse just prior to use. Clean and sanitize bottles. Rinse with water. Drain. Syphon wine into bottles allowing 2.5 cm (1 inch) head space between cork and wine. Insert cork using a corker. Leave bottles standing upright for five days, then store bottles on their sides to keep the corks moist. Age the wine in a cool, dark place for at least 8 weeks before sampling.			
<b>NEED ADVICE?</b>			
Expert advice is available at your nearest retailer or call toll-free 1-866-818-1099 or fax us at 1-866-250-1897: Monday to Friday 8:30 AM - 5:00 PM EST. Email: info@heronbaywines.com Website: www.heronbaywines.com			
<b>HEAD OFFICE:</b>			
55 CLEGG ROAD, MARKHAM, ONTARIO L6G 1B9			

INSTR-HB ULTRA-12-10-2003

## NÉCESSAIRE À VIN SIX SEMAINES HERON BAY DE TOUTE PREMIÈRE QUALITÉ

VIN NO. DE JOURNAL

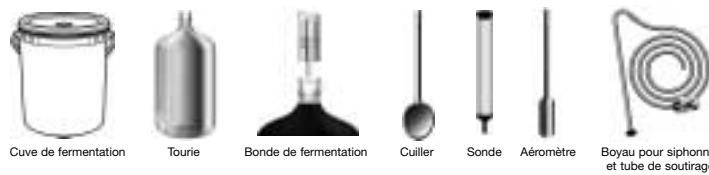
Type de vin	Montant en litres
Souche de levure	Date de départ
Densité initiale	Code de production

### INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dates de soutirage	Densité	Commentaires
1.		
2.		
3.		
4.		

Date à laquelle le vin a été scellé pour l'entreposage	Date d'embouteillage
--	----------------------

## ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



- CUVE PRIMAIRE DE FERMENTATION:** chaudière de plastique de catégorie alimentaire, d'une capacité d'au moins 30 litres (8 gallons américains). Utilisez un couvercle pour la recouvrir.
- TOURIE:** contenant de 23 litres (6 gallons américains), en verre, à goulot étroit.
- BONDE DE FERMENTATION ET BOUCHON EN CAOUTCHOUC:** la bonde de fermentation est conçue pour empêcher les bactéries et l'oxygène de pénétrer dans votre vin, tout en permettant au gaz de dioxyde de carbone produits durant la fermentation de s'échapper. Retirez le bouchon et remplissez la moitié de la bonde avec de l'eau. Remplacez le bouchon et fixez le bouchon en caoutchouc, avec la bonde, dans le goulot de la tourie. Sèchez l'intérieur du goulot de la tourie avec un papier essuie-tout pour assurer un ajustement parfait.
- CUILLER À MÉLANGER:** ustensile de brassage en plastique, de catégorie alimentaire, d'une longueur de 70 cm (28 po).
- SONDE:** utilisez-la pour prendre des échantillons de la cuve de fermentation primaire et de la tourie et pour faire des lectures d'hydromètre.
- HYDROMÈTRE:** un hydromètre mesure le sucre - soit sa présence OU son absence. Pendant la fermentation, les sucres à densité élevée sont convertis en alcool à densité plus basse. L'hydromètre enregistre ce changement et vous permet d'établir :
  - le potentiel d'alcool
  - comment progresse la fermentation
  - quand la fermentation est terminée
- BOYAU POUR SIPHONNER ET TUBE DE SOUTIRAGE:** utilisez-les pour transférer le vin d'un contenant à l'autre tout en éliminant le vin.

## VINS HERON BAY - PETITS CONSEILS POUR LA RÉUSSITE

- STÉRILISATION**  
Il est absolument essentiel que tout ce qui entre en contact avec votre vin soit propre et bien stérilisé. Vous pouvez nettoyer et stériliser l'équipement (sauf le filtre) à l'aide d'un nettoyant à base de chlore. Ceci empêchera la croissance de bactéries nuisibles. Après la stérilisation, rincez l'équipement à fond avec de l'eau propre au moins trois fois.
- TEMPÉRATURE**  
Si la température du moût est de plus de 30 °C (85 °F), la levure cessera son activité. Des températures de moins de 20 °C (68 °F) ralentissent le processus de fermentation.
- DÉPÔTS**  
Il faut faire attention de ne pas remettre les dépôts dans le vin en le remuant pendant le soutirage et l'embouteillage. L'utilisation d'un boyau pour siphonner, rattaché à un tube rigide de soutirage avec un embout "anti-lie", est très utile. Il est aussi très utile de se servir d'un collier sur le tube de soutirage, lequel collier s'attache à la paroi de la cuve de fermentation, afin d'empêcher le mouvement du tube de soutirage dans le vin.
- BONDE DE FERMENTATION**  
Il faut remplir la moitié de la bonde avec de l'eau et la fixer de nouveau dans la tourie après chaque opération. La bonde de fermentation sert de soupape à sens unique qui permet au dioxyde de carbone de s'échapper sans laisser entrer l'oxygène et les bactéries.
- COMBLER LE VIN**  
Il est essentiel de combler votre tourie. Ceci réduira le rapport surface-àir et donc, empêche l'oxydation. Servez-vous d'eau déjà bouillie, puis refroidie. Si vous préférez un vin sans charnu, vous pouvez combler la tourie d'un vin déjà fabriqué.
- UTILISATION DE L'HYDROMÈTRE**  
Un hydromètre à vin est très utile pour suivre le progrès de la fermentation. Si vous choisissez d'utiliser un hydromètre, vous pouvez vous servir des indications suivantes :  
1<sup>er</sup> jour: relevé initial ; densité d'environ 1,090  
7<sup>e</sup> jour: premier soutirage : la densité devrait être de 1,005 ou moins  
25<sup>e</sup> jour: avant la stabilisation: fermentation terminée - densité d'environ 0,995 ou moins
- STABILISATION**  
Le dioxyde de carbone piégé dans le vin doit être enlevé de ce dernier avant l'embouteillage, afin de permettre au clarifiant de fonctionner comme il faut.
- CLARIFICATION**  
Le clarifiant peut créer une charge électrostatique, qui pourrait inciter des particules en suspension à adhérer aux parois de la tourie. Donnez un petit coup aux parois de la tourie pour dégager ces particules, ou faites tourner brusquement la tourie. À l'occasion, le vin ne se clarifiera pas au complet dans les délais prévus. Pas de problème. Vous n'avez qu'à le laisser dans la tourie encore une semaine environ. Si le problème continue, vous pouvez obtenir des conseils de votre conseiller.
- GÔÛTER AVANT L'EMBOUILLAGE**  
Si vous avez soigneusement suivi tout le mode d'emploi, votre vin sera assez sec au moment de l'embouteillage. Si vous préférez un vin plus doux, vous pouvez ajouter un sirup de sucre immédiatement avant l'embouteillage. (Mélangez 1 tasse de sucre blanc cristallisé et 1/2 tasse d'eau. Chauffez lentement jusqu'à ce que le mélange soit clair. Laissez refroidir.)  
Soutirez d'abord le vin dans une cuve primaire de fermentation stérile afin d'éviter de remuer les dépôts. Sucrez au goût tout juste avant le filtrage et l'embouteillage. Sucrez votre vin un peu à la fois, en remuant et en y goûtant entre les ajouts.

## MODE D'EMPLOI POUR LA VINIFICATION

1 <sup>er</sup> JOUR	DATE	DENSITÉ	CODE DE PRODUCTION
<b>Avant de commencer, il faut marquer le niveau de 23 litres (6 gallons américains) sur la cuve primaire de fermentation.</b>			
<b>1<sup>er</sup> JOUR - FERMENTATION PRIMAIRE</b>			
1. Nettoyez et stérilisez l'équipement que vous utiliserez. Rincez à fond trois fois avec de l'eau.			
2. Ajoutez de la bentonite à la cuve primaire de fermentation. Ajoutez environ 1 po d'eau chaude à la cuve primaire et mélangez le tout pendant 3 minutes.			
3. Couchez le sac de concentré à plat sur la table. Prenez le sac par le col. Enlevez la capsule encliquetable et versez le contenu du sac dans la cuve primaire. Veuillez noter que la capsule de ce contenant s'enlève facilement à l'aide d'un décapsulateur ordinaire, du genre utilisé pour les bouteilles de bière.			
4. Rincez le sac avec un litre d'eau tiède, deux fois, en ajoutant l'eau à la cuve primaire de fermentation. Remuez à fond.			
<b>7<sup>e</sup> JOUR</b>			
<b>7<sup>e</sup> JOUR - FERMENTATION SECONDAIRE - À CE POINT-CL, LA PLUPART DE LA FERMENTATION SERA TERMINÉE - La densité devrait être de 1,005 ou moins.</b>			
9. Stérilisez la tourie, le tube de soutirage et le bouchon en caoutchouc. Rincez à fond trois fois avec de l'eau. Enlevez les fleurs de sureau ou les baies de sureau, si celles-ci sont comprises. Siphonnez le vin dans la tourie, tout en faisant attention de ne pas remuer les dépôts. Éliez le vin et jetez la lie. Comblez la tourie jusqu'au goulot, en laissant un espace de 2 po sous le bondon, avec de l'eau déjà bouillie et refroidie (voir les "petits conseils pour la réussite", article no 5). Remplissez la moitié de la bonde de fermentation avec de l'eau, puis fixez cette bonde et le bouchon à la tourie. Laissez la tourie au chaud encore 18 jours pour compléter le processus de fermentation. Une température entre 20 ° et 25 °C (70 ° et 77 °F) est la meilleure pour assurer une fermentation rapide complète. À de plus basses températures, la fermentation prendra plus longtemps.			
<b>25<sup>e</sup> JOUR (Densité de 0,995 ou moins)</b>			
<b>25<sup>e</sup> JOUR - STABILISATION</b>			
Toute fermentation devrait maintenant avoir cessé. La densité doit être de 0.995 ou moins. Attendez encore quelque temps si nécessaire (voir les "petits conseils pour la réussite", article no 6).			
10. Siphonnez le vin dans une tourie propre et stérilisée. Si une autre tourie n'est pas disponible, siphonnez le vin, en l'éliant, dans une cuve primaire de fermentation propre; lavez la tourie; et siphonnez le vin immédiatement dans la tourie propre.			
11. Dans une tasse stérilisée contenant environ 1/2 tasse (120 mL) d'eau fraîche, dissolvez le contenu du sachet de sorbat et du sachet de métabisulfite. Remuez bien pour tout dissoudre. Versez dans la tourie.			
<b>26<sup>e</sup> JOUR</b>			
<b>26<sup>e</sup> JOUR - CLARIFICATION</b>			
16. Avant de remuer pour la dernière fois, ajoutez le contenu du clarifiant (Chitosan). Versez-le dans la tourie et mélangez le vin doucement à l'aide du manche de la cuiller à mélanger pendant 10 secondes. Laissez reposer tout en faisant attention de ne pas agiter, afin de clarifier (voir les "petits conseils pour la réussite", article no 8).			
17. Comblez la tourie jusqu'au goulot d'eau fraîche. Fixez la bonde de fermentation.			
<b>36<sup>e</sup> JOUR</b>			
<b>36<sup>e</sup> JOUR</b>			
Le vin sera maintenant éclatant de clarté (sinon, attendez une semaine). Siphonnez le vin dans une autre tourie, en faisant attention de ne pas remuer la lie. Comblez la tourie d'un vin semblable ou d'eau bouillie et refroidie. Vieillissez pendant quatre semaines.			
<b>60<sup>e</sup> JOUR</b>			
<b>60<sup>e</sup> JOUR - FILTRATION/EMBOUILLAGE</b>			
Votre vin est maintenant prêt à embouteiller.			
18a. Nous vous recommandons de filtrer le vin pour lui donner une apparence professionnelle. Demandez les détails à votre détaillant de vins Heron Bay. Filtré votre vin dans une cuve primaire de fermentation stérilisée. Goutez-y (voir "petits conseils pour la réussite", article no 9) et ajustez-en la douceur si désiré.			
18b. Si vous choisissez de ne pas filtrer le vin, soutirez-le dans une cuve primaire de fermentation propre et stérilisée, en l'éliant. Goutez-y (voir "petits conseils pour la réussite", article no 9) et ajustez-en la douceur si désiré.			
<b>EMBOUILLAGE</b>			
Laissez tremper les lièges dans l'eau chaude pendant trois minutes. Rincez-les immédiatement avant l'usage. Nettoyez et stérilisez les bouteilles. Rincez-les à l'eau. Egouttez-les. Siphonnez le vin dans les bouteilles en laissant 2,5 cm (1 po) de vide entre le liège et le vin. Insérez le liège à l'aide d'une boucheuse. Laissez les bouteilles debout pendant cinq jours; puis, couchez-les pour garder les lièges humides. Faites vieillir le vin dans un endroit frais et sombre pendant au moins huit semaines avant d'y goûter.			
<b>AVEZ-VOUS BESOIN DE CONSEILS?</b>			
Des conseils d'expert sont disponibles chez votre détaillant de quartier, en composant le numéro sans frais 1-866-818-1099 ou en nous télécopiant au 1-866-250-1897 : Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h, HNE. Courriel : info@heronbaywines.com Site Web : www.heronbaywines.com			
<b>SIÈGE SOCIAL :</b>			
55 RUE CLEGG, MARKHAM (ONTARIO) L6G 1B9			

INSTR-HB ULTRA-12-10-2003