

# WINE PRODUCTION KIT

Easy step-by-step instructions  
from the experts

**THIS KIT CONTAINS SUFFICIENT INGREDIENTS  
FOR 10 BOXES OF GRAPES OR 100 LITRES OF  
WINE**

## BEFORE YOU START

- Get ready at least 1 week before you buy your grapes.
- Make sure your containers & equipment is very clean.
- Use OXYPER to clean & sterilize your barrels & demi-johns
- Get all your supplies before you get your grapes
- Only buy really good grapes. Cheap grapes make poor quality wine.

## EXPERT ADVICE

Here are some of the things that expert winemakers do to make better wine & to keep it good to the last bottle.

### 1. USE GRAPE STERILIZER IN THE CRUSHED GRAPES

Grapes are covered in germs (bacteria & fungus) that can spoil the taste of your wine. Grape sterilizer (potassium metabisulphite) kills the germs & makes your juice very clean. This does not spoil the taste of your wine & it does not make you sick.

### 2. USE PECTIC ENZYME FOR CLEARER WINE

This makes your wine come clear & it improves the colour of red wine.

### 3. USE WINE YEAST

Wine yeast is not a chemical. It is natural yeast from the skin of grapes growing in places where the natural wines are always good. Yeast make your wine boil (ferment) quicker & makes your wine taste better than wild yeast. Wine yeast is natural & will never harm your wine.

### 4. YEAST ENERGISER & FERMENT BOOSTER

Yeast needs vitamins & minerals (yeast nutrient) to do its work properly. Yeast energiser & ferment booster are like a tonic to make your yeast work better. This makes your wine taste better.

### 5. DO NOT WAIT 40 DAYS

Your wine may stop boiling (fermenting) as quickly as 3 or 4 days. There is nothing wrong with this & it is absolutely OK for it to stop after a few days. If your wine stops fermenting quickly & you wait 40 days to finish it off, it will be spoiled & will not taste nearly as good as it should.

## ΚΡΑΣΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΙΤ

Εύκολο βήμα-βήμα οδηγίες  
από τους εμπειρογνώμονες

Το κιτ περιέχει επαρκή ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 10 κουτιά των σταφυλιών  
ή 100 ΛΙΤΡΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

## ΠΡΙΝ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

Ετοιμαστείτε τουλάχιστον 1 εβδομάδα πριν να αγοράσετε  
τα σταφύλια σας.

Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία και ο εξοπλισμός σας είναι πολύ  
καθαρό.

Χρησιμοποιήστε το για να καθαρίσετε OXYPER &  
αποστείρωση βαρέλια & νταμιτζάνες σας

Πάρτε όλες τις προμήθειές σας πριν πάρετε τα σταφύλια  
σας

Μόνο αγοράζουν σταφύλια πραγματικά καλό. Φτηνές  
σταφύλια κάνουν κακή ποιότητα του κρασιού.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΜΠΕΙΡΟΓΝΩΜΟΝΩΝ

Εδώ είναι μερικά από τα πράγματα που κάνουν τους  
οινοπαραγωγούς εμπειρογνώμονα για να φτιάξουμε  
καλύτερο κρασί και να το κρατήσει καλά το τελευταίο  
μπουκάλι.

1. ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ αμπελιών στη συντετριμμένα  
σταφύλια

Τα σταφύλια που καλύπτονται από τα μικρόβια (βακτήρια  
και μύκητες) που μπορεί να χαλάσει τη γεύση του κρασιού  
σας. Σταφύλι αποστειρωτή (πυροθειώδες κάλιο) σκοτώνει  
τα μικρόβια και το χυμό σας κάνει πολύ καθαρό. Αυτό δεν  
χαλάει η γεύση του κρασιού σας και δεν σας κάνει να  
άρρωστο.

2. ΧΡΗΣΗ Πηκτικές ENZYMO για σαφέστερη ΟΙΝΟΥ

Αυτό καθιστά το κρασί σας φανερό και βελτιώνει το χρώμα  
του κόκκινου κρασιού.

3. ΧΡΗΣΗ ζύμη του κρασιού

Ζύμη του κρασιού δεν είναι μια χημική ουσία. Είναι φυσική  
μαγιά από το δέρμα των σταφυλιών αυξάνεται σε περιοχές  
όπου τα φυσικά κρασιά είναι πάντα καλό. Μαγιά να βράζει  
το κρασί σας (ένζυμο), ταχύτερη και γεύση κρασί κάνει  
καλύτερα από σας άγρια μαγιά. Ζύμη του κρασιού είναι  
φυσικά και δεν θα βλάψουν το κρασί σας.

4. Energiser ΜΑΓΙΑ & Ferment BOOSTER

Μαγιά χρειάζεται βιταμίνες και ανόργανα άλατα  
(θρεπτικών μαγιά) για να κάνει τη δουλειά της σωστά. En-  
ergiser Μαγιά και ζυμώσεις αναμνηστική είναι σαν ένα  
τονωτικό για να κάνετε ζύμη σας να λειτουργήσει  
καλύτερα. Αυτό κάνει τη γεύση κρασί σας καλύτερα.

5. Μην περιμένετε 40 ημέρες

Κρασί σας μπορεί να σταματήσει να βράζει (ζύμωση), το  
συντομότερο 3 ή 4 ημέρες. Δεν υπάρχει τίποτα λάθος με  
αυτό και είναι απολύτως OK για να σταματήσει μετά από  
μερικές ημέρες. Αν σταματήσει η ζύμωση κρασί γρήγορα  
και να περιμένετε 40 ημέρες για να τελειώσω, θα είναι  
χαλασμένο και δεν θα γευτείτε σχεδόν τόσο καλό όσο θα  
έπρεπε.

## **6. CLEAN YOUR WINE 7 DAYS AFTER IT STOPS BOILING (FERMENTING)**

When your wine stops boiling (fermenting) wait for about 7 days then transfer it to a clean, sterilized storage container to get rid of the mud (lees).

## **7. USE STERILIZER IN THE FINISHED WINE**

Potassium metabisulphite will help your wine stay good after it has been cleaned. This will not spoil the taste or make you sick.

## **8. PROTECT YOUR WINE FROM AIR**

Air will spoil your wine very quickly. It makes the wine taste bad, go brown & cloudy. Do not leave your wine open to the air or store it in containers or bottles with a big air space above the wine.

## **9. ONLY STORE WINE IN FULL CONTAINERS**

Make sure your wine containers are always full. If there is an airspace above the wine, add more wine to fill the container or bottle. If you cannot do this, transfer the wine to smaller containers.

## **10. DO NOT LEAVE WINE IN PART FULL CONTAINERS**

If you remove some wine from a container or bottle, the remaining wine will have a large airspace above which will spoil the wine. You must transfer the remaining wine to smaller containers. For example, if you take 10 litres out of a 54 litre demijohn, you should transfer the remaining wine to a 20 litre demijohn & a 25 litre demijohn.

## **11. IF YOU CANNOT PROTECT YOUR WINE FROM AIR, USE WINE OIL**

Wine oil floats on top of wine & stops air spoiling it. This will protect your wine if the container is only partly full. Wine oil has no taste or colour & will not affect your wine.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ κρασί σας 7 ημέρες μετά σταματά τη ζέση (ζύμωση)

Όταν το κρασί σας σταματά βρασμού (ζύμωση) περιμένετε για περίπου 7 ημέρες μετά το μεταφέρετε σε καθαρό, αποστειρωμένο, δοχείο αποθήκευσης για να απαλλαγούμε από τη λάσπη (κατακάθια).

7. ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ στον τελικό οίνο

Πυροθειώδες κάλιο θα βοηθήσει το κρασί σας μείνει καλό αφού έχει καθαριστεί. Αυτό δεν θα χαλάσει τη γεύση ή να σας κάνει να άρρωστο.

8. ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΤΕ το κρασί σας από τον αέρα

Air θα χαλάσει το κρασί σας πολύ γρήγορα. Κάνει το κακό γούστο κρασί, καφέ και πάει συννεφιά. Μην αφήνετε το κρασί σας ανοικτό στον αέρα ή να το αποθηκεύσουν σε δοχεία ή σε φιάλες με ένα μεγάλο εναέριο χώρο πάνω από το κρασί.

9. ΜΟΝΟ κατάσταση κρασιού ΣΕ ΠΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία κρασιού σας είναι πάντα γεμάτο. Αν υπάρχει ένας εναέριος χώρος πάνω από το κρασί, προσθέστε περισσότερο κρασί για να γεμίσει το δοχείο ή μπουκάλι. Εάν δεν μπορείτε να το κάνετε αυτό, μεταφέρετε το κρασί σε μικρότερα δοχεία.

10. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕΡΟΣ πλήρη εμπορευματοκιβώτια

Αν αφαιρέσετε κάποιο κρασί από ένα δοχείο ή μπουκάλι, το υπόλοιπο κρασί, θα έχουν ένα μεγάλο εναέριο χώρο πάνω από το οποίο θα χαλάσουν το κρασί. Θα πρέπει να μεταφέρετε τα εναπομείναντα κρασί σε μικρότερα δοχεία. Για παράδειγμα, αν πάρετε από 10 λίτρα ενός λίτρου 54 νταμιτζάνα, θα πρέπει να μεταφέρετε το υπόλοιπο κρασί σε μια νταμιτζάνα 20 λίτρων και μια νταμιτζάνα 25 λίτρων.

11. ΑΝ δεν μπορεί να προστατεύσει το κρασί σας από τον αέρα, Χρησιμοποιήστε λάδι ΚΡΑΣΙ

Κρασί πετρέλαιο επιπλέει στην κορυφή του κρασιού και του αέρα σταματά να χαλάσει. Αυτό θα προστατεύσει το κρασί σας, αν το δοχείο είναι μόνο εν μέρει την πλήρη. Κρασί πετρελαίου δεν έχει καμία γεύση ή το χρώμα και δεν θα επηρεάσει το κρασί σας.

# RED WINE INSTRUCTIONS

## PREPARATION

- Get ready at least 1 week before you buy your grapes.
- Make sure your containers & equipment are very clean.
- Use OXYPER to clean & sterilize your barrels & demijohns
- Get all your supplies before you get your grapes
- Only buy really good grapes. Cheap grapes make poor quality wine.

## DAY 1

1. Crush the grapes & add potassium metabisulphite (**DAY 1 PACK 1**) to the crushed grapes immediately. Dissolve it in a little grape juice then stir this into the crushed grapes during crushing.
2. Add Pectic enzyme (**DAY 1 PACK 2**) to the crushed grapes. Dissolve it in a little water & stir it in well. This mixture of juice & crushed grapes is called the "must".
3. Cover the container & leave it for 24 hours.

## DAY 2

1. Add Yeast Energiser (**DAY 2 PACK 1**) to the must. Dissolve it in water & stir it in well.
2. Add Wine Yeast (**DAY 2 PACK 2**) to the must.
  - Try to keep the must/juice temperature above 20°C for 24 hours.
3. Your wine will start to boil (ferment) within 24 hours. Keep it covered & leave it for a few days until it has enough colour & the tannin taste is right for you. This will usually take from 4 to 7 days.
  - During this time, the grapes will float to the surface.
  - You should push them down & mix back into the must up to 5 times each day.

## DAY 4

1. Add Ferment Booster (**DAY 4 PACK 1**). Dissolve in water & stir in gently.

## WHEN THE COLOUR IS RIGHT

1. Drain the fermenting must into your barrel or demijohns then press the remaining grapes & add the extra must into your barrel or demijohns.
2. Fit an airlock to your barrel or demijohns & allow the fermentation to continue.

## END OF FERMENT (End of boiling)

1. Wait until the fermentation stops completely then add potassium metabisulphite (**END OF FERMENT**). Dissolve it in some of the wine then stir it in gently.
2. Wait for another 7 days to give the wine a chance to clear & for the sediment (called "mud" or "lees") to settle at the bottom of your barrel or demijohns.
3. Transfer the wine to clean containers. It is important to do this very carefully so the wine does not splash around & no mud comes through with the wine.
4. Make sure your container is full of wine then seal it & allow your wine to mature.

**NOTE** that you may have to repeat steps 3 & 4 if the wine is not completely clear after the first time.

## ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ετοιμαστείτε τουλάχιστον 1 εβδομάδα πριν να αγοράσετε τα σταφύλια σας.

Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία και ο εξοπλισμός σας είναι πολύ καθαρά.

Χρησιμοποιήστε το για να καθαρίσετε OXYPER & αποστείρωση βαρέλια & νταμιτζάνες σας

Πάρτε όλες τις προμήθειές σας πριν πάρετε τα σταφύλια σας

Μόνο αγοράζουν σταφύλια πραγματικά καλό. Φτηνές σταφύλια κάνουν κακή ποιότητα του κρασιού.

### ΗΜΕΡΑ 1

Συντρίψτε τα σταφύλια και προσθέστε πυροθειώδες κάλιο (ΗΜΕΡΑ 1 Pack 1) για τα σταφύλια συνθλίβονται αμέσως. Διαλύονται σε λίγο χυμό σταφυλιών ανακατεύετε τότε αυτό στα σταφύλια συνθλίβονται κατά την θραύση.

Προσθήκη Πηκτικές ένζυμο (ΗΜΕΡΑ 1 Pack 2) για τα σταφύλια συνθλίβονται. Διαλύονται σε λίγο νερό και ανακατεύετε σε καλά. Αυτό το μείγμα χυμού και συντετριμμένα σταφύλια λέγεται το "must". Καλύψτε το δοχείο και αφήστε το για 24 ώρες.

### ΗΜΕΡΑ 2

Προσθήκη Energiser ζύμης (Ημέρα 2 Pack 1) στο μούστο. Διαλύονται σε νερό και ανακατεύετε σε καλά.

Προσθήκη ζύμη του κρασιού (Ημέρα 2 Pack 2) στο μούστο.

Προσπαθήστε να κρατήσετε τη σταφυλιών / χυμό θερμοκρασία πάνω από 20 ° C για 24 ώρες.

Κρασί σας θα αρχίσει να βράζει (μαγιά) εντός 24 ωρών. Φροντίστε να καλύπτονται και αφήστε το για λίγες μέρες μέχρι να έχει αρκετό χρώμα και η γεύση τανίνης είναι κατάλληλο για εσάς. Αυτό συνήθως θα διαρκέσει από 4 έως 7 ημέρες.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα σταφύλια θα επιπλέουν στην επιφάνεια.

Θα πρέπει να τα σπρώξετε προς τα κάτω και ανακατέψτε ξανά στις πρέπει έως 5 φορές κάθε μέρα.

### ΗΜΕΡΑ 4

Προσθήκη ζύμωση Booster (ΗΜΕΡΑ 4 Pack 1). Διαλύονται σε νερό και ανακατεύετε απαλά.

### ΟΤΑΝ ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΕΙΝΑΙ ΔΙΚΑΙΩΜΑ

Στραγγίστε ο μούστος σταφυλιών σε βαρέλι ή νταμιτζάνες σας πατήστε τα υπόλοιπα σταφύλια και προσθέστε το επιπλέον πρέπει σε βαρέλι ή νταμιτζάνες σας.

Τοποθετήστε έναν αεροφράκτη σε βαρέλι ή νταμιτζάνες σας και επιτρέπουν τη ζύμωση να συνεχιστεί.

### ΤΕΛΟΣ Ferment (τέλος του βρασμού)

Περιμένετε μέχρι η ζύμωση σταματά εντελώς στη συνέχεια προσθέστε πυροθειώδες κάλιο (ΤΕΛΟΣ Ferment). Διαλύονται σε μερικά από το κρασί, τότε ανακατεύουμε απαλά.

Περιμένετε για άλλες 7 ημέρες για να δώσει στο κρασί την ευκαιρία να καθαρίσετε και για το ίζημα (που ονομάζεται «λάσπη» ή «κατακάθια») για να κατακάθονται στον πυθμένα του βαρελιού ή νταμιτζάνες σας. Μεταφέρετε το κρασί σε καθαρά δοχεία. Είναι σημαντικό να το κάνουμε αυτό πολύ προσεκτικά έτσι ώστε το κρασί δεν κολυμπήσουν και δεν έρχεται μέσα από τη λάσπη με το κρασί.

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο σας είναι γεμάτο κρασί, τότε σφραγίσει και το κρασί σας επιτρέπει να ωριμάσει.

Σημειώστε ότι ενδέχεται να χρειαστεί να επαναλάβετε τα βήματα 3 & 4, εάν ο οίνος δεν είναι εντελώς σαφές, μετά την πρώτη φορά.

# WHITE WINE INSTRUCTIONS

## PREPARATION

- Get ready at least 1 week before you buy your grapes.
- Make sure your containers & equipment is very clean.
- Use OXYPER to clean & sterilize your barrels & demijohns
- Get all your supplies before you get your grapes
- Only buy really good grapes. Cheap grapes make poor quality wine.

## DAY 1

1. Crush the grapes & add potassium metabisulphite (**DAY 1 PACK 1**) to the crushed grapes immediately. Dissolve it in a little grape juice then stir this into the crushed grapes during crushing.
2. Add Pectic enzyme (**DAY 1 PACK 2**) to the crushed grapes. Dissolve it in a little cold water & stir it in well.
3. Press the grapes straight away & put the juice into your barrel or demijohns. This juice is called the "must".
4. Fit an airlock to your barrel or demijohns & leave it for at least 24 hours.

## DAY 2

1. Add Yeast Energiser (**DAY 2 PACK 1**) to the must. Dissolve it in water & stir it in well.
2. Add Wine Yeast (**DAY 2 PACK 2**) to the must.
  - Try to keep the must/juice temperature above 20° C for 24 hours.
3. Put the airlock back on. Your wine will start to boil (ferment) within 24 hours.

## DAY 4

1. Add Ferment Booster (**DAY 4 PACK 1**). Dissolve in water & stir in gently.

## END OF FERMENT (End of boiling)

1. Wait until the fermentation stops completely then add potassium metabisulphite (**END OF FERMENT**). Dissolve it in some of the wine then stir it in gently.
2. Wait for another 7 days to give the wine a chance to clear & for the sediment (called "mud" or "lees") to settle at the bottom of your barrel or demijohns.
3. Transfer the wine to clean containers. It is important to do this very carefully so the wine does not splash around & no mud comes through with the wine.
4. Make sure each container is full of wine then seal it & allow your wine to mature.

**NOTE** that you may have to repeat steps 2 & 3 if the wine is not completely clear after the first time.

## ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ετοιμαστείτε τουλάχιστον 1 εβδομάδα πριν να αγοράσετε τα σταφύλια σας.  
Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία και ο εξοπλισμός σας είναι πολύ καθαρό.  
Χρησιμοποιήστε το για να καθαρίσετε OXYPER & αποστείρωση βαρέλια & νταμιτζάνες σας  
Πάρτε όλες τις προμήθειές σας πριν πάρετε τα σταφύλια σας  
Μόνο αγοράζουν πραγματικά καλό grapes. Cheap σταφύλια κάνουν κακή ποιότητα του κρασιού.

### ΗΜΕΡΑ 1

Συντρίψτε τα σταφύλια και προσθέστε πυροθειώδες κάλιο (ΗΜΕΡΑ 1 Pack 1) για τα σταφύλια συνθλίβονται αμέσως. Διαλύονται σε λίγο χυμό σταφυλιών ανακατεύετε τότε αυτό στα σταφύλια συνθλίβονται κατά την θραύση. Προσθήκη Πηκτικές ένζυμο (ΗΜΕΡΑ 1 Pack 2) για τα σταφύλια συνθλίβονται. Διαλύονται σε λίγο κρύο νερό και ανακατεύετε σε καλά.  
Πιέστε τα σταφύλια αμέσως και τοποθετήστε το χυμό σε βαρέλι ή νταμιτζάνες σας. Αυτός ο χυμός ονομάζεται "must".  
Τοποθετήστε έναν αεροφράκτη σε βαρέλι ή νταμιτζάνες σας και αφήστε το για τουλάχιστον 24 ώρες.

### ΗΜΕΡΑ 2

Προσθήκη Energiser ζύμης (Ημέρα 2 Pack 1) στο μούστο. Διαλύονται σε νερό και ανακατεύετε σε καλά.  
Προσθήκη ζύμη του κρασιού (Ημέρα 2 Pack 2) στο μούστο. Προσπαθήστε να κρατήσετε τη σταφυλιών / χυμό θερμοκρασία πάνω από 20 ° C για 24 ώρες.  
Βάλτε το αεροφράκτη πίσω. Κρασί σας θα αρχίσει να βράζει (μαγιά) εντός 24 ωρών.

### ΗΜΕΡΑ 4

Προσθήκη ζύμωση Booster (ΗΜΕΡΑ 4 Pack 1). Διαλύονται σε νερό και ανακατεύετε απαλά.

### ΤΕΛΟΣ Ferment (τέλος του βρασμού)

Περιμένετε μέχρι η ζύμωση σταματά εντελώς στη συνέχεια προσθέστε πυροθειώδες κάλιο (ΤΕΛΟΣ Ferment). Διαλύονται σε μερικά από το κρασί, τότε ανακατεύουμε απαλά.  
Περιμένετε για άλλες 7 ημέρες για να δώσει στο κρασί την ευκαιρία να καθαρίσετε και για το ίζημα (που ονομάζεται «λάσπη» ή «κατακάθια») για να κατακάθονται στον πυθμένα του βαρελιού ή νταμιτζάνες σας.  
Μεταφέρετε το κρασί σε καθαρά δοχεία. Είναι σημαντικό να το κάνουμε αυτό πολύ προσεκτικά έτσι ώστε το κρασί δεν κολυμπήσουν και δεν έρχεται μέσα από τη λάσπη με το κρασί.  
Βεβαιωθείτε ότι κάθε δοχείο είναι γεμάτο κρασί, τότε σφραγίσει και το κρασί σας επιτρέπει να ωριμάσει.

Σημειώστε ότι ενδέχεται να χρειαστεί να επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3, εφόσον ο οίνος δεν είναι εντελώς σαφές, μετά την πρώτη φορά.