

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.

PRODUZIONE VINO KIT

Easy passo-passo le istruzioni
dagli esperti

Questo kit contiene ingredienti sufficienti per 10 SCATOLE
DI UVE O 100 LITRI DI VINO

PRIMA DI INIZIARE

Preparatevi almeno 1 settimana prima di acquistare le uve. Assicurarsi che i contenitori e attrezzature è molto pulito. Utilizzare OXYPER per pulire e sterilizzare le botti e damigiane

Ottieni tutte le forniture prima di ottenere il uve

Solo comprare uve veramente buoni. Uve economici fare il vino di scarsa qualità.

CONSIGLI DEGLI ESPERTI

Ecco alcune delle cose che gli enologi esperti fare per rendere migliore il vino e tenerlo bene l'ultima bottiglia.

1. UTILIZZO STERILIZZATORE UVA IN pigiato

Le uve vengono coperti in germi (batteri e funghi) che possono rovinare il gusto del vino. Sterilizzatore Grape (metabisolfito di potassio) uccide i germi e rende il vostro succo di frutta molto pulito. Questo non rovinare il gusto del vino e che non ti fa male.

2. Utilizzo di enzimi pectico CLEARER PER VINO

Questo rende il vostro vino provengono chiaro e migliora il colore del vino rosso.

3. UTILIZZO lievito di vino

Lievito di vino non è una sostanza chimica. E 'lievito naturale dalla pelle delle uve che crescono in luoghi in cui i vini naturali sono sempre bene. Lievito rendere il vostro ebollizione il vino (fermento) e rende più veloce il vostro gusto il vino migliore di lieviti selvaggi. Il vino è il lievito naturale e non potrà mai danneggiare il tuo vino.

4. LIEVITO ENERGETICO & BOOSTER FERMENT

Il lievito ha bisogno di vitamine e minerali nutrienti (lieviti) per fare il suo lavoro correttamente. Energizzante lievito e fermento booster sono come un tonico per rendere il vostro lievito funzionare meglio. Questo rende il gusto del vino migliore.

5. NON ASPETTARE 40 GIORNI

Il tuo vino può smettere di ebollizione (fermentazione) nel più breve tempo 3 o 4 giorni. Ci è male niente con questo e non è assolutamente OK per esso a fermarsi dopo pochi giorni. Se si smette di fermentare il vino in modo rapido e attendere 40 giorni per finirlo, sarà viziato e non sperimenterà la quasi buono come dovrebbe.

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. PULIRE IL VOSTRO VINO 7 GIORNI DOPO SI FERMA EBOLLIZIONE (fermentazione)

Quando il vino si ferma di ebollizione (fermentazione) attendere circa 7 giorni, per poi trasferirlo in un ambiente pulito, contenitore sterilizzato per sbarazzarsi del fango (feccia).

7. UTILIZZO STERILIZZATORE nel vino finito

Metabisolfito di potassio aiuterà il vostro soggiorno vino buono dopo che è stata pulita. Questo non rovinare il gusto o ti fanno male.

8. PROTEGGI IL TUO VINO DA AIR

Air rovinare il vostro vino molto rapidamente. Rende il vino cattivo gusto, andare Brown & nuvoloso. Non lasciare il vostro vino all'aria aperta o per conservarla in recipienti o bottiglie con uno spazio aereo al di sopra del grande vino.

9. SOLO conservare il vino in contenitori pieni

Assicurarsi che i contenitori del vino sono sempre pieni. Se vi è uno spazio aereo sopra il vino, aggiungere più vino per riempire il contenitore o bottiglia. Se non è possibile fare questo, trasferire al vino di contenitori più piccoli.

10. NON LASCIARE IL VINO IN PARTE contenitori pieni

Se si rimuove po 'di vino da un contenitore o una bottiglia, il vino rimanente avrà un grande spazio aereo al di sopra che rovinare il vino. È necessario trasferire il vino remaining di contenitori più piccoli. Ad esempio, se si prende 10 litri di una damigiana 54 litro, si dovrebbe trasferire il vino rimanente ad un 20 litro damigiana e damigiana da 25 litri.

11. SE NON POTETE PROTEGGI IL TUO VINO DA AIR, USARE OLIO VINO

Olio Vino galleggia sulla parte superiore del vino e l'aria si ferma rovinando. Questo proteggerà il vostro vino se il contenitore è pieno solo in parte. Olio Vino non ha alcun sapore o il colore e non influenzerà il vostro vino.

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.

ISTRUZIONI PER VINO ROSSO

PREPARAZIONE

Preparatevi almeno 1 settimana prima di acquistare le uve. Assicurarsi che i contenitori e attrezzature sono molto pulite. Utilizzare OXYPER per pulire e sterilizzare le botti e damigiane. Ottieni tutte le forniture prima di ottenere il uve Solo comprare uve veramente buoni. Uve economici fare il vino di scarsa qualità.

1 ° GIORNO

Schiacciare le uve e aggiungere metabisolfito di potassio (1 ° GIORNO PACK 1) per le uve pigiate immediatamente. Sciogliere in un po 'di succo d'uva poi mescolare questo in pigiato durante la frantumazione.

Aggiungi enzima pectico (1 ° GIORNO PACK 2) per le uve pigiate. Sciogliere in un po 'd'acqua e mescolate in bene. Questa miscela di succo di uve pigiate e si chiama "must". Coprire il contenitore e lasciare per 24 ore.

2 ° GIORNO

Aggiungete il lievito Energiser (GIORNO 2 PACK 1) al mosto. Sciogliere in acqua e mescolare in bene.

Aggiungi lievito di vino (2 ° GIORNO PACK 2) al mosto.

Cercate di mantenere la temperatura del mosto / succo sopra i 20 ° C per 24 ore.

Il tuo vino inizia a bollire (fermento) entro 24 ore. Tenerlo coperto e lasciarlo per qualche giorno fino a quando non ha abbastanza colore e il sapore tannino è giusto per te. Questo di solito prende da 4 a 7 giorni.

Durante questo tempo, le uve galleggia sulla superficie.

Si dovrebbe spingere verso il basso e mescolare nuovamente dentro il mosto fino a 5 volte al giorno.

GIORNO 4

Aggiungi Ferment Booster (GIORNO 4 PACK 1). Sciogliere in acqua e mescolare delicatamente.

QUANDO IL COLORE E 'GIUSTO

Svuotare il mosto in fermentazione nella vostra canna o damigiane poi premere le uve rimanenti e aggiungere l'olio extra deve nel vostro barile o damigiane.

Montare una camera di compensazione al barile o damigiane e consentono la fermentazione per continuare.

FINE di fermento (End of ebollizione)

Attendere che la fermentazione si arresta completamente quindi aggiungere metabisolfito di potassio (END di fermento). Sciogliere in una parte del vino poi mescolate delicatamente.

Attendere per altri 7 giorni per dare al vino la possibilità di cancellare e per il sedimento (chiamato "fango" o "feccia") per depositano sul fondo del barile o damigiane.

Trasferire il vino in contenitori puliti. E 'importante fare questo con molta attenzione in modo che il vino non sguazzare e fango non passa attraverso con il vino.

Assicurarsi che il contenitore è pieno di vino poi sigillare e consentire al vino di maturare.

Si noti che potrebbe essere necessario ripetere i punti 3 e 4, se il vino non è del tutto chiaro dopo la prima volta.

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.

ISTRUZIONI PER VINO BIANCO

PREPARAZIONE

Preparatevi almeno 1 settimana prima di acquistare le uve. Assicurarsi che i contenitori e attrezzature è molto pulito. Utilizzare OXYPER per pulire e sterilizzare le botti e damigiane
Ottieni tutte le forniture prima di ottenere il uve
Solo comprare uve grapes. Cheap veramente buoni fare il vino di scarsa qualità.

1 ° GIORNO

Schiacciare le uve e aggiungere metabisolfito di potassio (1 ° GIORNO PACK 1) per le uve pigiate immediatamente. Sciogliere in un po 'di succo d'uva poi mescolare questo in pigiato durante la frantumazione.
Aggiungi enzima pectico (1 ° GIORNO PACK 2) per le uve pigiate. Sciogliere in poca acqua fredda e mescolate in bene.
Premere le uve subito e mettere il succo nel vostro barile o damigiane. Questo succo è chiamato il "must".
Montare una camera di compensazione al barile o damigiane e lasciarlo per almeno 24 ore.

2 ° GIORNO

Aggiungete il lievito Energiser (GIORNO 2 PACK 1) al mosto. Sciogliere in acqua e mescolare in bene.
Aggiungi lievito di vino (2 ° GIORNO PACK 2) al mosto. Cercate di mantenere la temperatura del mosto / succo sopra i 20 ° C per 24 ore.
Mettere la camera d'equilibrio nuovamente. Il tuo vino inizia a bollire (fermento) entro 24 ore.

GIORNO 4

Aggiungi Ferment Booster (GIORNO 4 PACK 1). Sciogliere in acqua e mescolare delicatamente.

FINE di fermento (End of ebollizione)

Attendere che la fermentazione si arresta completamente quindi aggiungere metabisolfito di potassio (END di fermento). Sciogliere in una parte del vino poi mescolate delicatamente.
Attendere per altri 7 giorni per dare al vino la possibilità di cancellare e per il sedimento (chiamato "fango" o "feccia") per depositano sul fondo del barile o damigiane.
Trasferire il vino in contenitori puliti. E 'importante fare questo con molta attenzione in modo che il vino non sguazzare e fango non passa attraverso con il vino.
Assicurarsi che ogni contenitore è pieno di vino poi sigillare e consentire al vino di maturare.

Si noti che potrebbe essere necessario ripetere i passaggi 2 e 3 se il vino non è completamente chiaro dopo la prima volta.