



## INSTRUCTIONS TO MAKE ICE WINE STYLE

### EQUIPMENT YOU WILL NEED:

Primary fermenter, 11.5 L (3 US gal) carboy and air lock OR three 4 L jugs and air locks, syphon hose and racking tube, hydrometer.

### FINAL YIELD:

approximately 11.5 L (3 US gal.)

---

## METHOD

### Day 1

Before beginning, mark the 9 L level on the primary fermenter.

1. Pour the contents of one bag of concentrate into a sanitized primary fermenter (save the other bag of concentrate for use at step 6.) Add contents of packet #1 (nutrient/tannin).
2. Rinse the concentrate bag with warm water and add to the primary fermenter. Stir. Add cool water to primary fermenter to previously marked 9 litre level. Stir for one minute. Starting Specific Gravity will be approximately 1.095–1.100.
3. Add wine yeast to primary.
4. Cover the primary with a plastic sheet tied down. Fermentation will begin within 48 hours. Leave wine to ferment for eight days or until the Specific Gravity is 1.000 or below.

### Day 8

5. After eight days or when Specific Gravity is 1.000 or below, sanitize 11.5 litre carboy. Rinse well with water. Rack the wine into the carboy. Bentonite (packet #2) must now be mixed and added to the wine. To mix, either:
  - a) in a clean 750 ml (26 oz.) bottle half-filled with warm water, add Bentonite and shake bottle for three minutes

### OR

- b) pour 375 ml (13 oz.) warm water into a blender, add Bentonite and blend until mixed. Pour Bentonite solution into carboy. **DO NOT TOP UP CARBOY DURING THIS STAGE.** Attach lock. Leave for 10 days or until all fermentation has ceased.

### Day 18

6. When all fermentation has ended (Final Specific Gravity .995 or less), rack wine into a clean primary fermenter. Add to wine: contents of sorbate and sulphite packets, contents of Kieselsol packet, contents of the remaining bag of concentrate. Add some wine from the primary to the concentrate bag to flush out all of the residual concentrate. **USING A SANITIZED SPOON, STIR WINE VIGOROUSLY FOR AT LEAST THREE MINUTES. THIS IS VERY IMPORTANT.** After three minutes of stirring, add contents of packet marked clarifier (Chitosan). Stir gently for 10 seconds.
7. Sanitize carboy, rinse with water 3 times. Syphon wine into carboy. Top up into neck with cool water. Attach lock. Leave wine for 10 days. (After three days, spin the carboy to dislodge any fining material that may have gathered at the neck of the carboy).

### Day 28

8. After 10 days, the wine will be brilliantly clear. At this point, the wine should be filtered and bottled. (If wine will not be filtered, we highly recommend that the wine be carefully racked off the sediment into a clean primary. Sanitize the carboy and rinse well with water. Syphon wine from primary into carboy, top up into neck with water, attach lock and leave for two weeks before bottling.

This recipe can be produced using three 4 L glass jugs instead of a 11.5 L carboy. Follow the recipe as normal. At step 5, rack the wine into three 4 L glass jugs leaving an equal air space in each jug, attach locks and continue to follow the recipe. After the mixing procedure in step 6, fill up each jug equally with wine, top up each jug with water to the neck, attach locks and continue to follow the directions.

05/19/05



## INSTRUCTIONS POUR FABRIQUER DU VIN DE STYLE ICE WINE

### ÉQUIPEMENT DONT VOUS AVEZ BESOIN :

Fermenteur primaire de 11,5 l (3,03 gallons américains) et bouchon OU trois touries de 4 l et bouchon, tube de soutirage et tube flexible, densimètre.

### RENDEMENT FINAL :

environ 11,5 l (3 gallons américains).

## MÉTHODE

### Jour 1

**Avant de commencer, faites une marque sur le fermenteur primaire afin d'indiquer le niveau de 9 l.**

1. Verser le contenu de l'un des sacs de concentré dans un fermenteur primaire stérilisé (conserver l'autre sac de concentré pour l'étape 6). Ajouter le contenu du sachet n° 1 (nutriments/tanins).
2. Rincer le sac de concentré à l'eau tiède et ajouter au fermenteur primaire. Agiter. Ajouter de l'eau fraîche au fermenteur primaire jusqu'à la marque de 9 l. Mélanger pendant une minute. La densité de départ est d'environ 1,095 à 1,100.
3. Ajouter de la levure à vin au fermenteur primaire.
4. Couvrir le fermenteur primaire à l'aide d'une feuille de plastique que vous rabattez et attachez. La fermentation va commencer dans un délai de 48 heures. Laissez fermenter le vin pendant huit jours ou jusqu'à ce que la densité se situe autour de 1,000 ou moins.

### Jour 8

5. Après huit jours, ou quand la densité se situe autour de 1,000 ou moins, stériliser une tourie de 11,5 litres. Bien rincer à l'eau claire. Soutirer le vin dans la tourie. Mélangez le sachet n° 2 de bentonite et ajoutez-le au vin. Pour brasser :

- a) ajouter la bentonite à une bouteille propre de 750 ml (26 oz) à moitié remplie d'eau tiède, et agiter la bouteille pendant trois minutes;

### OU

- b) verser 375 ml (13 oz) d'eau tiède dans un mélangeur, ajouter la bentonite et mélanger. Verser la solution de bentonite dans la tourie. **NE PAS REMPLIR LA TOURIE À CETTE ÉTAPE.** Fixer la bonde. Laisser reposer pendant dix jours jusqu'à ce que toute fermentation ait cessé.

### Jour 18

6. Lorsque la fermentation est finie (densité finale : 90,95 ou moins), soutirer le vin dans un fermenteur primaire propre. Ajouter au vin le contenu des sachets de sorbate et de sulfite ainsi que le sachet de Kieselsol et le contenu du sac restant de concentré. Ajouter au sac de concentré un peu de vin du fermenteur primaire pour bien le rincer. **À L'AIDE D'UNE CUILLER STÉRILISÉE, MÉLANGER VIGOREUSEMENT LE VIN PENDANT AU MOINS TROIS MINUTES. CECI EST TRÈS IMPORTANT.** Après avoir mélangé pendant trois minutes, ajouter le contenu du sachet portant l'inscription chitosane. Mélanger doucement pendant dix secondes.
7. Stériliser la tourie, rincer trois fois à l'eau claire. Siphonner le vin dans la tourie. Remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au goulot. Attacher le bouchon. Laisser reposer le vin pendant dix jours. (Après trois jours, faites faire une rotation à la tourie pour déloger les colles qui pourraient s'être agglutinées sur le goulot de la tourie).

### Jour 28

8. Après dix jours, le vin sera clair et brillant. Il est temps de filtrer et d'embouteiller le vin. (Si vous ne comptez pas filtrer votre vin, nous recommandons fortement de le siphonner avec soin dans un fermenteur primaire propre pour le débarrasser des sédiments). Stériliser la tourie et bien rincer à l'eau claire. Siphonner le vin du fermenteur primaire à la tourie, remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au goulot, attacher le bouchon et laisser reposer pendant deux semaines avant de l'embouteiller.

Vous pouvez également utiliser trois touries de 4 l en verre plutôt qu'une tourie de 11,5 l. Suivre la recette de la même façon. À l'étape 5, soutirer le vin dans les trois touries de 4 l, en laissant un espace de tête, fixer la bonde et continuer à suivre la recette. Après le brassage à l'étape 6, ajouter des parts égales de vin à chaque tourie, remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au goulot, fixer les bondes et continuer à suivre les directives.