



## INSTRUCTIONS TO MAKE RUBY PORT

### EQUIPMENT YOU WILL NEED:

Primary fermenter, 11.5 L (3.04 US gal) carboy and air lock OR three 4 L jugs, fermentation lock(s), stopper(s), mixing spoon, wine thief, syphon hose and racking tube, hydrometer.

### FINAL YIELD:

approximately 11.5 L (3.04 US gal.)

---

## METHOD

### Day 1

Before beginning, mark the 10.5 L level on the primary fermenter.

1. Clean and sanitize the equipment to be used. Rinse well 3 times with water.
2. Save the small bag of concentrate for later use at step 10.
3. Lay larger bag of concentrate flat on a table. Grip the bag by the neck. Remove the snap cap and pour the contents into the primary fermenter.
4. Rinse the bag with 1 L of warm water, two times, adding the water to the primary fermenter. Add contents of oak packet and nutrient/tannin packet.
5. Fill the primary fermenter to the 10.5 L mark with cool water and stir well for one minute. Starting specific gravity will be approximately 1.120.
6. Add the contents of the wine yeast packet. Cover loosely.
7. Fermentation should begin within 48 hours. Keep the temperature range between 21°–27°C (70°–80°F) for best results. Leave for 10 days.

### Day 10

Specific Gravity should be 1.010 or below.

8. Sanitize an 11.5 L carboy, syphon hose and racking tube. Rinse well. Syphon wine into carboy being careful not to disturb sediment. Do not top up the carboy during this stage. Half fill the fermentation lock with cool water, then attach lock and stopper to carboy. Leave carboy in a warm place for another seven days (or longer) to complete fermentation.

### Day 17

All fermentation should now be complete.

9. Syphon your wine into a sanitized primary fermenter.
10. Add to your wine:
  - 750 ml of brandy (this is optional but recommended)
  - Contents of the small concentrate bag (add some wine to the bag to flush out all of the concentrate)
  - Packets of sorbate and sulphite
  - Packet of KieselsoolUsing a sanitized spoon, stir wine vigorously for at least three minutes. Add the packet of clarifier/ chitosan. Stir gently for 10 seconds.
11. Sanitize carboy, rinse well with water. Syphon wine into carboy. Top up carboy with water or a red wine. Attach lock. Leave wine for 10 days to clear.

### DAY 27

12. After 10 days, the wine should be brilliantly clear. At this point the wine should be filtered and bottled. If the wine will not be filtered, we recommend that the wine be racked off the sediment into a clean primary. Rinse out the carboy and syphon the wine from the primary into the carboy, top up with a dry or sweet red wine, attach the lock and leave for up to three months before bottling. Be sure the carboy is topped up.
13. Clean and sanitize bottles. Rinse with warm water. Drain. Syphon wine into bottles allowing 2.5 cm/1 inch head space between wine and cork. Insert dry corks using a corker. Leave bottles standing upright for five days, then store bottles on their sides to keep corks moist. Although the wine is very drinkable at bottling time, it will continue to improve if left to age in a cool, dark place.

05/19/05



## INSTRUCTIONS POUR FABRIQUER DU VIN DE STYLE RUBY PORT

### MATÉRIEL DONT VOUS AVEZ BESOIN :

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

### RENDEMENT FINAL :

environ 11,5 l (3,04 gallons américains)

## MÉTHODE

### Jour 1

Avant de commencer, faites une marque sur le fermenteur primaire afin d'indiquer le niveau de 10,5 l.

1. Nettoyer et stériliser le matériel dont vous avez besoin. Bien rincer trois fois à l'eau claire.
2. Mettre de côté le petit sac de concentré pour l'étape 10.
3. Déposer le plus gros sac de concentré à plat sur une table. Prenez le sac par le col. Enlever le bouchon-pression et verser le contenu dans le fermenteur.
4. Verser un litre d'eau tiède dans le sac et vider dans le fermenteur primaire. Répétez le processus. Ajouter le contenu du sachet de particules de chêne et du sachet de tanin/nutriments.
5. Remplir le fermenteur primaire avec de l'eau fraîche jusqu'à la marque de 10,5 l et bien mélanger pendant une minute. La densité de départ est d'environ 1,120.
6. Ajouter le contenu du sachet de levure à vin. Couvrir sans sceller.
7. La fermentation va commencer dans un délai de 48 heures. Maintenir la température de 21° à 27°C (70° à 80°F) pour de meilleurs résultats. Laisser reposer le vin pendant dix jours.

### Jour 10

La densité devrait se situer à 1,010 ou moins.

8. Stériliser une tourie de 11,5 l, un boyau et un tube de soutirage. Bien rincer. Siphonner le vin dans la tourie en veillant à ne pas déranger les dépôts au fond. Ne pas remplir la tourie à cette étape. Remplir à moitié la bonde hydraulique avec de l'eau fraîche, puis fixer la bonde et le bouchon à la tourie. Laisser reposer la tourie dans un endroit chaud pendant sept jours supplémentaires ou plus, pour terminer la fermentation.

### Jour 17

La fermentation devrait maintenant être finie.

9. Siphonner le vin dans un fermenteur primaire stérilisé.
10. Ajouter au vin :
  - 750 ml de brandy (facultatif mais recommandé)
  - le contenu du petit sac de concentré (rincer le sac à l'aide d'un peu de vin)
  - les sachets de sorbate et de sulfite
  - le sachet de Kieselsol.À l'aide d'une cuiller stérilisée, mélanger vigoureusement le vin pendant au moins trois minutes. Ajouter le sachet d'agent clarifiant/chitosane. Mélanger doucement pendant dix secondes.
11. Stériliser la tourie, bien rincer à l'eau claire. Siphonner le vin dans la tourie. Remplir la tourie avec de l'eau ou du vin rouge. Attacher la bonde. Laisser reposer le vin pendant dix jours.

### Jour 27

12. 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. Rincer la tourie et siphonner le vin du fermenteur primaire à la tourie, remplir à l'aide d'un vin rouge sec ou sucré, attacher la bonde et laisser reposer trois mois avant d'embouteiller. Veiller à ce que la tourie soit pleine.
13. Nettoyer et stériliser les bouteilles. Bien rincer à l'eau tiède. Drainer. Siphonner le vin dans les bouteilles en laissant un espace de tête de 2,5 cm/1 po entre le vin et le bouchon. Insérer des bouchons à l'aide de la bouchonneuse. Laisser les bouteilles en position debout pendant cinq jours, puis entreposez-les en position couchée pour garder le bouchon humide. Bien qu'il soit possible de boire le vin au moment de l'embouteillage, le vin conservé dans un endroit sombre et frais se bonifiera.

06/01/05