



INSTRUCTIONS TO MAKE LATE HARVEST RIESLING OR 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: For Late Harvest Riesling, mark the 11 litre level on the primary fermenter. For Ice Wine Style, mark the 9 litre level on the primary fermenter.

1. Add approximately 1" (2.5 cm) of hot water to the primary fermenter. Add the contents of the Bentonite packet to the primary and stir for 3 minutes.
2. **FOR ICE WINE:** Pour contents of either bag of concentrate into the primary fermenter. Save the other bag for step 8.
FOR LATE HARVEST RIESLING: Pour the contents of the larger bag of concentrate into the primary fermenter. Save the other bag of concentrate for use at step 8.
3. Rinse the bag with 1 litre of hot water and add to the primary fermenter. Add cool water to the previously marked 9 or 11 litre level. Stir well for 2 minutes. This is important for good fermentation.
4. Add contents of wine yeast to primary fermenter.
5. Cover the primary fermenter with a plastic sheet tied down, a tight fitting lid and fermentation lock or a loose fitting lid.
6. Leave wine to ferment in a temperature range of 20 – 24 C (68 – 75F.) for 14 days.

DAY 14

The Specific Gravity will now be approximately .995 and all fermentation will be over.

7. Sanitize 11.5 litre carboy, rinse well with water. Siphon the wine into the carboy. Add to wine: contents of sorbate/sulphite packet, contents of Kieselsol packet. Stir the wine vigorously for at least 5 minutes to remove excess gas.
8. Now wait one hour, then add: contents of the saved bag of concentrate. Add some wine from the primary to the concentrate bag to rinse out any residual concentrate. Stir the wine well to mix the concentrate with the wine.
9. Now add the contents of the packet of Chitosan and stir gently with the handle of a spoon to mix.
10. Top up the carboy to the neck with water or a white wine. Attach fermentation lock and allow the wine to clear for 14 days.

DAY 28

The wine will now be brilliantly clear.

11. At this point, the wine should be filtered and bottled. If you will not be filtering the wine, carefully siphon the wine off the sediment into a clean primary. Sanitize the carboy and rinse well with water. Siphon the wine into the carboy, top up into the neck, attach the fermentation lock and leave for two weeks before bottling.



INSTRUCTIONS POUR FABRIQUER DU VIN LATE HARVEST RIESLING OU LE STYLE DE VIN DE GLACE

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 : Pour en retard Vin Late Harvest Riesling, marquer le 11 niveau de litre sur le fermenteur primaire. Pour le Style de Vin de Glace, marquer le 9 niveau de litre sur le fermenteur primaire.

1. Ajouter environ 1 Po (2.5 cm) d'eau chaude au fermenteur primaire. Ajouter le contenu du sachet de bentonite au fermenteur primaire et agiter pendant trois minutes.
2. **POUR STYLE DE VIN DE GLACE:** Verser des contenus de ou le sac de concentré dans le fermenteur primaire. Épargner l'autre sac pour l'étape 8.
POUR VIN LATE HARVEST RIESLING: Verser le contenu du plus gros sac dans le fermenteur primaire. Épargner l'autre sac de concentré pour l'usage à l'étape 8.
3. Rincer le sac avec un litre d'eau chaude et ajouter au fermenteur primaire. Ajouter de l'eau fraîche à l'a marqué précédemment 9 ou 11 niveau de litre. Bien agiter pendant deux minutes. Cette étape est essentielle à une fermentation adéquate.
4. Ajouter le contenu du sachet de levure à vin au fermenteur primaire.
5. Couvrez le fermenteur primaire d'une pellicule plastique attachée solidement ou d'un couvercle muni d'une bonde de fermentation ou d'un couvercle non hermétique.
6. Laisser fermenter le vin à une température de 20 à 24 C (de 68 – 75F.) pendant 14 jours.

JOUR 14

La densité devrait maintenant s'établir à environ , 995; la fermentation est terminée.

7. Stériliser la tourie de 11,5 L et bien rincer à l'eau claire. Soutirer le vin dans la tourie. Ajouter au vin : Le contenu du sachet de sorbate/sulfite et le contenu du sachet de kieselsol. Agiter le vin vigoureusement pendant au moins cinq minutes pour enlever l'excédent de gaz.
8. Attendre une heure, puis ajouter : le contenu du sac épargné de concentré. Ajouter au sac de concentré un peu de vin du fermenteur primaire pour bien en rincer les résidus. Bien agiter le vin pour mélanger le concentré avec le vin.
9. Maintenant, ajouter le contenu du sachet de chitosane et mélanger doucement à l'aide d'un manche de cuiller.
10. Remplir la tourie jusqu'au col avec de l'eau ou du vin blanc. Fixer la bonde et laisser le vin se clarifier pendant 14 jours.

JOUR 28

Le vin sera maintenant clair et brillant.

11. Il est temps de filtrer et d'embouteiller le vin. Si vous n'avez pas l'intention de filtrer votre vin, siphonnez-le avec soin dans un fermenteur primaire propre pour le débarrasser des sédiments. Stériliser la tourie et bien rincer avec de l'eau. Siphonner le vin dans la tourie et remplir, attacher la bonde de fermentation et laisser reposer deux semaines avant d'embouteiller.