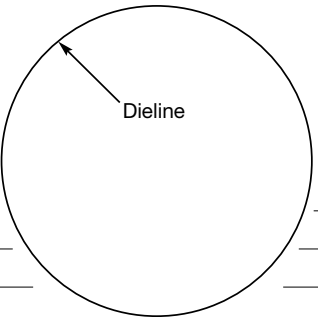


HERON BAY PREMIUM FOUR WEEK WINE KIT

WINE LOG No.		
Type of Wine		Amount in Litres
		Date Started
Yeast Strain		Best Before Date
Starting S.G.		Production code

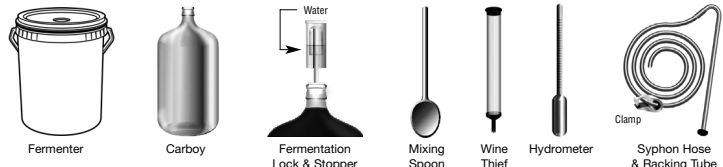
INGREDIENTS

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Racking Dates	S.G.	Comments
1. _____		
2. _____		
3. _____		
4. _____		

Date Sealed for Storage	Date Bottled
_____	_____

NECESSARY EQUIPMENT



- PRIMARY FERMENTER:** Food grade plastic bucket of at least 30 litres (8 US GAL.) capacity. Use a lid to cover.
- CARBOY:** 23 litre (6 US GAL.) glass, narrow necked container.
- FERMENTATION LOCK & RUBBER STOPPER:** The fermentation lock is designed to prevent bacteria and oxygen from getting into your wine, while allowing carbon dioxide gas produced during the fermentation to escape. Remove cap and half-fill lock with water. Replace cap and fit rubber stopper with lock into carboy neck. Dry the inside of the carboy neck with a paper towel to ensure a snug fit.
- MIXING SPOON:** Food grade plastic stirring utensil 70 cm (28") in length.
- WINE THIEF:** Use to take out samples from the primary and carboy and to take hydrometer readings.
- HYDROMETER:** A hydrometer measures sugar - either its presence OR its absence. During fermentation, high Specific Gravity (or density) sugars are being converted to lower Specific Gravity alcohol. The hydrometer records this change and allows you to determine:
 - potential alcohol
 - how fermentation is progressing
 - when fermentation is complete
- SYPHON HOSE & RACKING TUBE:** Use for transferring the wine from one container to another while leaving the sediment behind.

HERON BAY WINES - TIPS FOR SUCCESS

- SANITIZATION**
It is absolutely essential that everything that comes in contact with your wine is clean and sanitized. You may clean and sanitize equipment (except filter) with a chlorine base cleanser. This will inhibit harmful bacteria. After sanitizing, rinse equipment well with clean water at least 3 times.
- TEMPERATURE**
If the temperature of the must is above 30° C (85° F), the yeast will be inactivated. Temperatures below 20° C (68° F) will slow down the fermentation process.
- SEDIMENT**
Care must be taken not to stir the settled sediment back into the wine during racking and bottling. The use of a syphon hose attached to a rigid racking tube with an anti-leak tip is very helpful. A racking tube holder which clips on to the side of the fermenter also helps to eliminate the movement of the racking tube in the wine.
- FERMENTATION LOCK**
The lock should be half filled with water and refilled into the carboy after each operation. The fermentation lock acts as a one way valve allowing carbon dioxide to escape, without letting oxygen and bacteria back in.
- TOPPING UP WINE**
It is essential to top up your carboy. This will reduce the surface to air ratio, which may lead to oxidation. Use water which has been previously boiled then cooled. If you would like a fuller bodied wine, you may top up the carboy with a previously made wine.
- USE OF THE HYDROMETER**
A wine hydrometer is very useful in following the progress of the fermentation. If you choose to use a hydrometer, the following reading may be used as a guide:
Day 1: Initial Reading : S.G. approx. 1.085
Day 7: First Racking : S.G. should be 1.005 or lower
Day 20: Prior to Stabilizing : Fermentation complete - S.G. about 0.995 or lower
- STABILIZING**
Trapped carbon dioxide must be removed from the wine prior to bottling to allow the clearing agent to work properly. Be sure to stir well.
- CLEARING**
The clearing agent may create an electrostatic charge causing some suspended particles to cling to the sides of the carboy. Gently tap the sides of the carboy to free these particles or give the carboy a sharp twist. Occasionally, the wine may not clear completely in the allotted time. No problem. Just leave it in the carboy for another week or so. If the problem persists, your local retailer can advise you.
- TASTE BEFORE BOTTLING**
If you have followed all instructions carefully, your wine will be quite dry at bottling time. Should you prefer a sweeter wine, you may purchase a sweet reserve (add at step 12) or add a sugar syrup. (Mix 1 cup of white granulated sugar with 1/2 cup of water. Slowly heat until the mixture becomes clear. Allow to cool.)
Rack the wine into a sanitized primary fermenter first to avoid stirring up any sediment.
Sweeten to taste just before filtering and bottling. Sweeten your wine a little at a time, stirring and tasting between additions.

WINE MAKING INSTRUCTIONS

DAY 1	DATE	SPECIFIC GRAVITY
-------	------	------------------

Before beginning, it is necessary to mark the 23 litre (6 US gallon) level on the primary fermenter.

- DAY 1 - PRIMARY FERMENTATION**
- Clean and sanitize equipment to be used. Rinse well with water 3 times.
 - Add bentonite to primary fermenter. Add approx. 1" of hot water to the primary fermenter and mix for 3 minutes.
 - Lay bag of concentrate flat on table. Grip the bag by the neck. Remove snap cap and pour contents into primary fermenter.
Please Note: The snap lid on this container is easily removed with the aid of a standard beer bottle opener.
 - Rinse bag with 1 litre of warm water, 2 times, adding the water to primary fermenter. Stir well.
 - If the kit contains oak, elderflowers and/or elderberries, add now.
 - Fill primary fermenter to the 23 litre mark with cool water and stir well for 1 minute. The temperature should range between 22° - 27° C (71° - 77° F). If the temperature is too warm, cover the primary and let stand until correct temperature is reached.
 - Sprinkle yeast on top and stir. Cover primary loosely.
 - Leave container to ferment in a warm place for 7 days. Temperature should range between 22° - 25° C (71° - 74° F) (see "Tips for Success", item #2). Fermentation should start within 24-48 hours. A lower fermenting temperature will result in a longer fermenting period. Stir the must on day 2 and 3. If using elderberries or elderflowers stir once a day.

DAY 7	DATE	SPECIFIC GRAVITY
-------	------	------------------

DAY 7 - SECONDARY FERMENTATION - MOST OF THE FERMENTATION WILL BE COMPLETED BY THIS POINT - SG should be 1.005 or less

- Sanitize carboy, racking tube, and rubber stopper. Rinse well with water 3 times. Remove elderflowers, if included. Syphon wine into carboy, being careful not to disturb sediment. Leave sediment behind and discard. Top up carboy into the neck, leaving 2" space below the bung, with previously boiled and cooled water (see "Tips for Success", item #5). Half fill the fermentation lock with water, then attach fermentation lock and stopper to carboy. Leave carboy in a warm place for another 12 days to complete fermentation. A temperature range of 20° - 25° C (70° - 77° F) is best to ensure quick complete fermentation. A lower temperature will result in a slower rate of fermentation.

DAY 20 (S.G. 0.995 or less)	DATE	SPECIFIC GRAVITY
-----------------------------	------	------------------

DAY 20 - STABILIZING
All fermentation should now be complete.
Specific Gravity should be .995 or less. Allow more time if needed (see "Tips for Success", item #6).

- Syphon wine into a clean sanitized carboy. If another carboy is not available, syphon wine off sediment into a clean primary fermenter, wash out carboy and syphon wine immediately into the washed carboy.
- In a sanitized cup containing approx. 1/2 cup (120 ml) of cool water, dissolve contents of Sorbate packet and metabisulphite packet. Stir well to dissolve. Pour into carboy.
- Add packet marked Kieselsoil. If using sweet reserve grape concentrate, add now.
- Sanitize the handle of your mixing spoon. Rinse well with water 3 times. Insert into carboy and stir vigorously for 3 minutes. Replace fermentation lock.
- Repeat the stirring procedure 6 times over a 24 hour period. This removes unwanted gas (see "Tips for Success", item #7).
- Place carboy on a table or counter so that it does not need to be moved again until bottling.

DAY 21	DATE	SPECIFIC GRAVITY
--------	------	------------------

DAY 21 - Chitosan
16. After last stirring, add packet of clarifier (Chitosan). Pour into carboy and gently stir with handle of mixing for 30 seconds. Allow to stand undisturbed to clear (see "Tips for Success", item #8).
17. Top up carboy into neck with cool water. Attach fermentation lock.

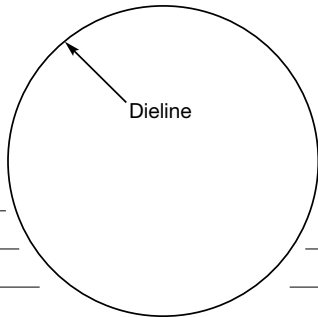
DAY 28	DATE	SPECIFIC GRAVITY
--------	------	------------------

DAY 28 - FILTERING/BOTTLING
Your wine should now be clear and ready to bottle. If wine has not cleared perfectly, leave for another week.
18a). We recommend filtering the wine to give it a professional appearance. Filter your wine into a sanitized primary fermenter. Taste (see "Tips for Success", item #9) and adjust for sweetness, if desired.
18b). If you choose not to filter the wine, rack wine into a clean and sanitized primary fermenter, leaving any remaining sediment behind. Taste (see "Tips for Success", item #9) and adjust for sweetness, if desired.

BOTTLING
Soak the corks in hot water for 3 minutes. Rinse just prior to use. Clean and sanitize bottles. Rinse with water 3 times. Drain. Syphon wine into bottles allowing 2.5 cm (1 inch) head space between cork and wine.

NEED ADVICE?
Expert advice is available at your nearest retailer or call toll-free 1-866-818-1099 or fax us at 1-866-250-1897: Monday to Friday 8:30 AM - 5:00 PM EST.
Email: info@heronbaywines.com
Website: www.heronbaywines.com
HEAD OFFICE:
55 CLEGG ROAD,
MARKHAM, ONTARIO L6G 1B9

NÉCESSAIRE À VIN QUATRE-SEMAINES DE PREMIÈRE QUALITÉ HERON BAY

VIN No. DE JOURNAL		
Type de vin		Montant en litres
		Date de départ
Souche de levure		Mieux avant date
Densité initiale		Code de production

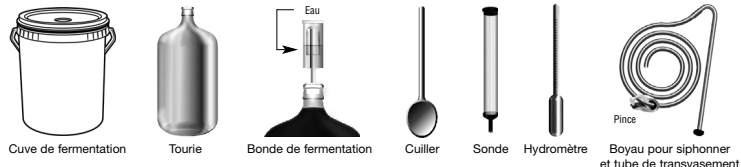
INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dates de soutirage	Densité	Commentaires
1. _____		
2. _____		
3. _____		
4. _____		

Date à laquelle le vin a été scellé pour l'entreposage	Date d'embouteillage
_____	_____

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



- CUVE PRIMAIRE DE FERMENTATION :** chaudière de plastique de catégorie alimentaire, d'une capacité d'au moins 30 litres (8 gallons américains). Utilisez un couvercle pour la recouvrir.
- TOURIE :** contenant de 23 litres (6 gallons américains), en verre, à goulot étroit.
- BONDE DE FERMENTATION ET BOUCHON EN CAOUTCHOUC :** La bonde de fermentation est conçue pour empêcher les bactéries et l'oxygène de pénétrer dans votre vin, tout en permettant au gaz de dioxyde de carbone produits durant la fermentation de s'échapper. Retirez le bouchon et remplacez la moitié de la bonde avec de l'eau. Remplacez le bouchon et fixez le bouchon en caoutchouc, avec la bonde, dans le goulot de la tourie. Séchez l'intérieur du goulot de la tourie avec un papier essuie-tout pour assurer un ajustement parfait.
- CUILLER À MÉLANGER :** ustensile de brassage en plastique, de catégorie alimentaire, d'une longueur de 70 cm (28 po).
- SONDE :** utilisez-la pour prendre des échantillons de la cuve de fermentation primaire et de la tourie et pour faire des lectures d'hydromètre.
- HYDROMÈTRE :** un hydromètre mesure le sucre - soit sa présence OU son absence. Pendant la fermentation, les sucres à densité élevée sont convertis en alcool à densité plus basse. L'hydromètre enregistre ce changement et vous permet d'établir :
 - le potentiel d'alcool
 - comment progresse la fermentation
 - quand la fermentation est terminée
- BOYAU POUR SIPHONNER ET TUBE DE TRANSVASERMENT :** utilisez-les pour transférer le vin d'un contenant à l'autre tout en éliminant le vin.

VINS HERON BAY - PETITS CONSEILS POUR LA RÉUSSITE

- STÉRILISATION**
Il est absolument essentiel que tout ce qui entre en contact avec votre vin soit propre et bien stérilisé. Vous pouvez stériliser l'équipement (sauf le filtre) à l'aide d'un nettoyant à base de chlore. Ceci empêchera la croissance de bactéries nuisibles. Après la stérilisation, rincez l'équipement à fond avec de l'eau propre au moins trois fois.
- TEMPÉRATURE**
Si la température du moût est de plus de 30° C (85° F), la levure cessera son activité. Des températures de moins de 20° C (68° F) ralentissent le processus de fermentation. On peut assurer la bonne température à l'aide d'une Brew Belt (ceinture chauffante), dont on entoure la cuve primaire et la tourie pour monter la température de fermentation jusqu'à une gamme idéale et ainsi garantir une fermentation rapide.
- DÉPÔTS**
Il faut faire attention de ne pas remettre les dépôts dans le vin en le remuant pendant le soutirage et l'embouteillage. L'utilisation d'un boyau pour siphonner, rattaché à un tube rigide de transvasement avec un embout "anti-lie", est très utile. Il est aussi très utile d'utiliser un collier sur le tube de transvasement, lequel collier s'attache à la paroi de la cuve de fermentation, afin d'empêcher le mouvement du tube de transvasement dans le vin
- BONDE DE FERMENTATION**
Il faut remplir la moitié de la bonde avec de l'eau et la fixer de nouveau dans la tourie après chaque opération. La bonde de fermentation sert de soupape à sens unique qui permet au dioxyde de carbone de s'échapper sans laisser entrer l'oxygène et les bactéries.
- COMBLER LE VIN**
Il est essentiel de combler votre tourie. Ceci réduira le rapport surface-air et donc, empêche l'oxydation. Servez-vous d'eau déjà bouillie, puis refroidie. Si vous préférez un vin plus charnu, vous pouvez combler la tourie d'un vin déjà fabriqué.
- UTILISATION DE L'HYDROMÈTRE**
Un hydromètre à vin est très utile pour suivre le progrès de la fermentation. Si vous choisissez d'utiliser un hydromètre, vous pouvez vous servir des indications suivantes :
1^{er} jour : relevé initial : densité d'environ 1 085
7^e jour : premier soutirage : la densité devrait être de 1 005 ou moins
20^e jour : avant la stabilisation : fermentation terminée - densité d'environ 995 ou moins
- STABILISATION**
Le dioxyde de carbone piégé dans le vin doit être enlevé de ce dernier avant l'embouteillage, afin de permettre au clarifiant de fonctionner comme il faut. Assurez-vous de bien remuer.
- CLARIFICATION**
Le clarifiant peut créer une charge électrostatique, qui pourrait inciter des particules en suspension à adhérer aux parois de la tourie. Donnez un petit coup aux parois de la tourie pour dégager ces particules, ou faites tourner brusquement la tourie. À l'occasion, le vin ne se clarifiera pas au complet dans les délais prévus. Pas de problème. Vous n'avez qu'à le laisser dans la tourie encore une semaine environ. Si le problème continue, vous pouvez obtenir des conseils de votre conseiller Wine Kitz.
- GOÛTER AVANT L'EMBOUITEILLAGE**
Si vous avez soigneusement suivi tout le mode d'emploi, votre vin sera assez sec au moment de l'embouteillage. Si vous préférez un vin plus doux, vous pouvez acheter de la Réserve Douceur (soit "Sweet Reserve", un concentré réservé aux fins d'éducation - à ajouter à l'étape 12) ou ajouter un sirop sucré. (Mélangez 1 tasse de sucre blanc cristallisé et 1/2 tasse d'eau. Chauffez lentement jusqu'à ce que le mélange soit clair. Laissez refroidir.)
Soutirez d'abord le vin dans une cuve primaire de fermentation stérile afin d'éviter de remuer les dépôts. Sucrez au goût tout juste avant le filtrage et l'embouteillage. Sucrez votre vin un peu à la fois, en remuant et en y goûtant entre les ajouts.

MODE D'EMPLOI POUR LA VINIFICATION

1 ^{ER} JOUR	DATE	DENSITÉ
----------------------	------	---------

Avant de commencer, il faut marquer le niveau de 23 litres (6 gallons américains) sur la cuve primaire de fermentation.

- 1^{ER} JOUR - FERMENTATION PRIMAIRE**
- Nettoyez et stérilisez l'équipement que vous utiliserez. Rincez à fond trois fois avec de l'eau.
 - Ajoutez la bentonite à la cuve primaire. Ajoutez environ 1 po d'eau chaude à la cuve primaire de fermentation et mélangez le tout pendant 3 minutes.
 - Couchez le sac de concentré à plat sur la table. Prenez le sac par le col. Enlevez la capsule encliquetée et versez le contenu du sac dans la cuve primaire. **Veillez noter** que la capsule de ce contenant s'enlève facilement à l'aide d'un décapsuleur ordinaire, du genre utilisé pour les bouteilles de bière.
 - Rincez le sac avec un litre d'eau tiède, deux fois, en ajoutant l'eau à la cuve primaire de fermentation. Remuez à fond.
 - Si le nécessaire à vin contient du chêne, des fleurs de sureau et/ou

7 ^E JOUR	DATE	DENSITÉ
---------------------	------	---------

7^E JOUR - FERMENTATION SECONDAIRE - À CE POINT-CI, LA PLUPART DE LA FERMENTATION SERA TERMINÉE - La densité devrait être de 1 005 ou moins

- Stérilisez la tourie, le tube de transvasement et le bouchon en caoutchouc. Rincez à fond trois fois avec de l'eau. Enlevez les fleurs de sureau ou les baies de sureau, si celles-ci sont comprises. Siphonnez le vin dans la tourie, tout en faisant attention de ne pas remuer les dépôts. Énez le vin et jetez la lie. Comblez la tourie jusqu'au goulot, en laissant un espace de 2 po sous le bondon, avec de l'eau déjà bouillie et refroidie (voir les "petits conseils pour la réussite", article no 5). Remplissez la moitié de la bonde de fermentation avec de l'eau, puis fixez cette bonde et le bouchon à la tourie. Laissez la tourie au chaud encore 12 jours pour compléter le processus de fermentation. Une température entre 20° et 25° C (70° et 77° F) est la meilleure pour assurer une fermentation rapide complète. À de plus basses températures, la fermentation prendra plus longtemps.

20 ^E JOUR (Densité de 995 ou moins)	DATE	DENSITÉ
--	------	---------

- 20^E JOUR - STABILISATION**
Toute fermentation devrait maintenant avoir cessé. La densité doit être de 995 ou moins. Attendez encore quelque temps si nécessaire (voir les "petits conseils pour la réussite", article no 6).
- Siphonnez le vin dans une tourie propre et stérilisée. Si une autre tourie n'est pas disponible, siphonnez le vin, en l'éliant, dans une cuve primaire de fermentation propre; lavez la tourie; et siphonnez le vin immédiatement dans la tourie propre.
 - Dans une tasse stérilisée contenant environ 1 tasse (120 mL) d'eau fraîche, dissolvez le contenu du sachet no 3 (sorbit/sulfite). Remuez bien pour tout dissoudre. Versez dans la tourie.
 - Ajoutez le sachet étiqueté "Kieselsoil". Si vous utilisez du concentré de raisin réservé aux fins d'éducation, ajoutez-le maintenant.
 - Stérilisez le manche de votre cuiller à mélanger. Rincez à fond trois fois avec de l'eau. Mettez-le dans la tourie et brassage vigoureusement pendant 3 minutes. Remplacez la bonde de fermentation.
 - Au cours des prochaines 24 heures, répétez le processus de remuer le vin au moins 6 fois. Ceci enlèvera le gaz indésirable (voir les "petits conseils pour la réussite", article no 7).
 - Placez la tourie sur une table ou un comptoir pour ne pas avoir à la déplacer de nouveau avant l'embouteillage.

21 ^E JOUR	DATE	DENSITÉ
----------------------	------	---------

21^E JOUR - CHITOSAN
16. Avant de remuer pour la dernière fois, ajoutez le contenu du clarifiant (Chitosan). Mélangez le vin à fond à l'aide du manche de la cuiller à mélanger pendant 30 secondes. Laissez reposer tout en faisant attention de ne pas laisser remuer les dépôts, afin de le clarifier (voir les "petits conseils pour la réussite", article no 8). La tourie devrait maintenant être placée sur une table ou un comptoir pour empêcher que ne soient remués les dépôts avant l'embouteillage.

28 ^E JOUR	DATE	DENSITÉ
----------------------	------	---------

28^E JOUR - FILTRATION/EMBOUITEILLAGE
Votre vin devrait maintenant être clair et prêt à embouteiller. Si le vin n'est pas parfaitement clair, laissez-le encore une autre semaine.

- Nous vous recommandons de filtrer le vin pour lui donner une apparence professionnelle. Filtrez votre vin dans une cuve primaire de fermentation stérilisée. Goûtez-y (voir "petits conseils pour la réussite", article no 9) et ajustez-en la douceur si désiré.
- Si vous choisissez de ne pas filtrer le vin, soutirez-le dans une cuve primaire de fermentation propre et stérilisée, en l'éliant. Goûtez-y (voir "petits conseils pour la réussite", article no 9) et ajustez-en la douceur si désiré.
- Laissez tremper les lièges dans l'eau chaude pendant trois minutes. Rincez-les immédiatement avant l'usage. Nettoyez et stérilisez les bouteilles. Rincez-les à l'eau trois fois. Égouttez-les. Siphonnez le vin dans les bouteilles en laissant 2,5 cm (1 po) de vide entre le liège et le vin. Insérez le liège à l'aide d'une boucheuse, disponible chez votre détaillant. Laissez les bouteilles debout pendant cinq jours. Puis, couchez les bouteilles pour garder les lièges humides. Ce vin sera très acceptable peu après l'embouteillage; cependant, il s'améliorera en vieillissant dans un endroit frais et sombre.

AVEZ-VOUS BESOIN DE CONSEILS?
Des conseils d'expert sont disponibles chez votre détaillant de quartier, en composant le numéro sans frais 1-888-477-WINE (9463) ou en nous télécopiant au 1-800-461-2129 :
Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h, HNE.
Courriel : info@heronbaywines.com
Site Web : www.heronbaywines.com
SIÈGE SOCIAL:
55 RUE CLEGG,
MARKHAM (ONTARIO) L6G 1B9