

CE QUE CONTIENT VOTRE TROUSSE :

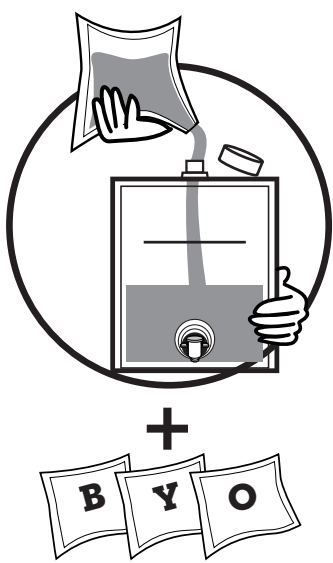
- Sac de fermentation avec bouchon et robinet
- Bentonite
- Levure
- Kieselsol
- Chêne (dans certaines troussees seulement)
- Sac-distributeur de vin avec robinet
- Moût de raisin pour la vinification
- Sulfites/Sorbate
- Chitosane

MON VIN ET CIE
DIY
MY WINE CO
INSTRUCTIONS

NE JETEZ PAS LA BOITE!
C'est important car c'est avec celle-ci que vous servirez votre vin!

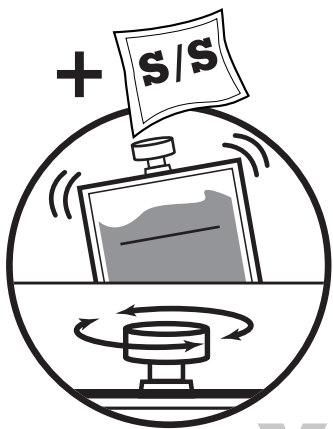


1 Retirez tous les items de votre boîte. Retirez l'anneau de plastique rouge et la languette d'aluminium du robinet du **Sac de fermentation** (doté d'une ligne transversale). Ceci facilitera le transfert du vin dans votre sac-distributeur lors de la dernière journée.

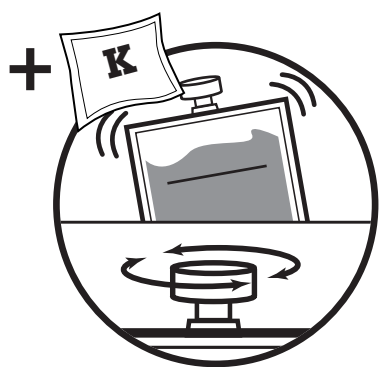


2 Découpez le coin du sac contenant le **moût de raisin** et versez-le soigneusement dans le sac de fermentation. Ajoutez de l'eau du robinet jusqu'à la ligne de remplissage. Ajoutez la **Bentonite**, la **levure** et le **chêne** (si inclus), vissez le bouchon et agitez bien. Retirez le bouchon et placez-le sur le bec verseur du sac de fermentation, mais ne le tournez pas pour le visser afin que le CO2 issu de la fermentation puisse s'évacuer.

Laissez-le reposer pendant 11 jours.
La magie de la vinification fait son œuvre!

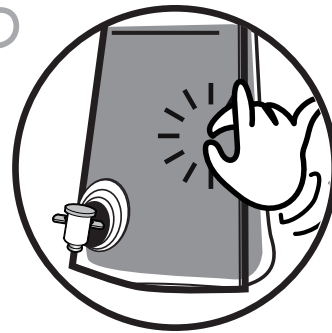
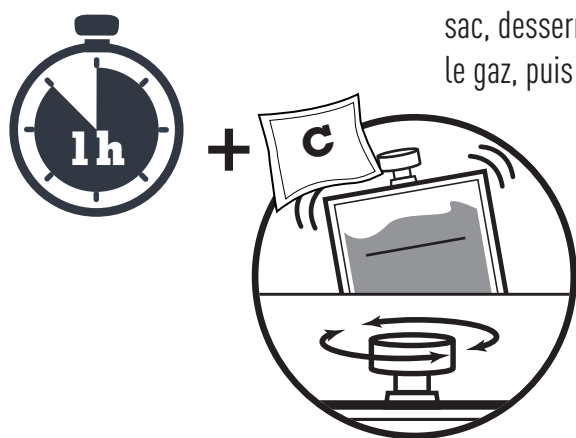


3 Après 11 jours, ajoutez les **sulfites/sorbate** dans le sac de fermentation. Vissez le bouchon, agitez le sac, desserrez le bouchon pour laisser le gaz s'évacuer. Répétez cinq fois.



4 Ajoutez le **Kieselsol**. Vissez le bouchon, agitez, desserrez le bouchon. Attendez une heure. Après une heure, ajoutez le **Chitosane**, vissez le bouchon, agitez, desserrez le bouchon. Resserrez le bouchon et laissez reposer pendant cinq jours.

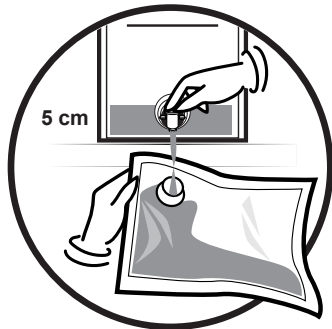
⚠ Si vous remarquez la présence d'une certaine pression à l'intérieur du sac, desserrez le bouchon afin d'évacuer le gaz, puis resserrez-le.



5 Après 5 jours, tapez légèrement les parois du sac à quelques reprises afin d'en détacher le sédiment pour qu'il puisse se déposer au fond du sac. En tenant le sac verticalement par les coins supérieurs, exercez quelques torsions afin de permettre au reste du sédiment de se détacher des plis du sac. Laissez reposer votre vin pendant 5 jours additionnels.



6 Après 5 jours, glissez délicatement le sac de fermentation sur le rebord de la surface. **Conseil** : Ne secouez pas trop le sac, sinon vous pourriez remettre le sédiment en suspension. Prélevez 50 ml (1/4 tasse) de vin dans un verre à partir du robinet et jetez-le.



7 Retirez le robinet du **sac-distributeur de vin**. Sans trop secouer le sac de fermentation, utilisez le robinet pour remplir le sac-distributeur. Laissez dans le sac de fermentation la quantité restante de vin et de sédiment – environ 5 cm (2 po). N'inclinez pas le sac de fermentation pour obtenir une plus grande quantité de vin car le sédiment pourrait alors se retrouver dans votre vin fini.



8 Pressez soigneusement le col du sac-distributeur de vin pour en retirer le surplus d'air. Raccordez le robinet à son emplacement de façon sécuritaire - vous devriez entendre 3 petits déclics. Percez la section perforée du trou se trouvant sur votre boîte de service, insérez le sac-distributeur dans la boîte et positionnez le robinet dans le trou. Refermez le dessus de la boîte.



FÉLICITATIONS!

VOUS ÊTES MAINTENANT UN VINIFICATEUR!

Lorsque prêt à servir, retirez la languette d'aluminium du robinet et dégustez! Vous pourrez profiter de votre vin pendant une période de 6 semaines à partir de votre première consommation.

Visitez-nous au www.diywine.com ou écrivez-nous à info@diywine.com