

# *S* GRAND SUPERIOR

PREMIUM QUALITY  
WINE KITS



INSTRUCTIONS - 23 LITRES OF WINE  
BRUKSANVISNING - 23 LITER VIN



## A PREMIUM QUALITY WINE KIT

**W**hen we manufactured your Grand Superior Wine Kit, we made no compromises.

The kits are made from 100% pure varietal grape concentrate. They all include separately packed oak chips - different for each type - used to bring out all the complex flavours of a barrel aged wine. Each type has its own specific yeast strain developed to enhance the characteristics of the variety. Grand Superior produce complex wines of great character with all the aromas and flavours of the variety.

Your wine will be ready in 4-6 weeks and it will develop wonderfully with further bottle ageing.



## EN VINSATS AV SUPERKVALITET

**N**är vi tillverkade din Grand Superior-vinsats, gjorde vi inga som helst kompromisser.

Vinsatserna görs på 100% typrent druvkoncentrat. Alla vinsatser innehåller bipackade ekspån - olika för varje typ - för att introducera alla de komplexa aromer som normalt bara finns i ett ekfatlagrat vin. Varje vintyp har sin egen jästsort, utvecklad för att framhäva vintypens karakteristika. Grand Superior producerar komplexa viner med stor karaktär och med alla aromer och smakämnen från respektive vintyp.

Ditt vin är färdigt efter 4-6 veckor men utvecklas fantastiskt med ytterligare lagring på flaska.

*S* GRAND  
SUPERIOR



## 1. START

- A. First clean and sterilize all your equipment, especially the fermenter, with a proper homebrew cleaner/sterilizer and rinse thoroughly before use. Washing up liquid, campden tablets or similar will not do the job properly.
- B. Pour the grape concentrate into your fermenter and top up to 23 litres (6 US gallons, 5 Imperial gallons) with lukewarm water, ideal water temperature is 25-30 C (77-86 F). Mix well and take a hydrometer reading. Although you can skip the hydrometer reading, it is good to have it for troubleshooting, calculation of alcohol etc. Check our website [www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com) for all about the hydrometer and how to use it. NOTE: Do not use less water to try and achieve a more full bodied wine. This is a maximum quality wine kit, changing the volume might actually produce a lower quality wine or create a fermentation problem.
- C. Make sure that liquid temperature is below 30 C (86 F), then sprinkle (evenly over the surface to avoid clumping) sachets **1 (wine yeast)**, **1d (bentonite)** and **1g (oak chips)** onto the surface. Leave for 15 minutes then mix well.
- D. Fit the airlock to your fermenter and leave the brew to ferment at room temperature, ideally around 20 C (68 F). Lower temperatures may increase the fermentation time.

Place the fermenter on a chair, table etc to simplify racking off later. Always consider the risk of a leak, frothing etc when you choose where to put the fermenter. Fermentation should commence within 1-2 days and as a result there will be bubbles in the airlock.



## 2. FERMENTATION - 3 WEEKS

Leave to ferment for 3 weeks at room temperature (ideally 20 C / 77 F). At lower temperatures, fermentation may take longer. Always leave your wine to ferment the full 3 weeks, even if fermentation seems to have stopped sooner. To minimize the risk of infections, avoid opening your fermenter during this time.

After 3 weeks: check that fermentation is over – no visible activity, same hydrometer reading several days running (below 1000) and the wine should taste dry. If in any doubt – check the tips section on our website (see above).

## 3. AFTER FERMENTATION

When you are absolutely certain that fermentation is over:

- A. Use a wine siphon to rack off the wine into another clean and sterilized vessel and discard the sediment. An extra fermenter is helpful to have here.
- B. Taste the wine to check the sweetness. If your wine is dry it is now time to add sachet **2 (stabiliser)**. Then remove CO<sub>2</sub> from your wine by shaking or stirring vigorously for several minutes (it is even better to transfer it from one bucket to another several times). Leave the wine for an hour, then repeat the degassing. If some CO<sub>2</sub> remains, clearing will become more difficult and in some cases fail altogether.
- C. When all CO<sub>2</sub> is removed: Add sachet **3 (finings A)** and stir it in for 30 seconds. Leave until next day.

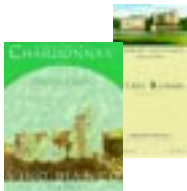
## 4. ONE DAY LATER

Add sachet 4 (**finings B**) and stir it in slowly for 30 seconds. You should now stir up the sediment gently. Do not rack off between finings A and finings B and do not try to remove any CO<sub>2</sub> at this stage. Leave to clear for a week in a cool place if possible. Place your fermenter at a height suitable for racking off.

## 5. FINALLY, A WEEK LATER – TIME TO BOTTLE

When your wine is crystal clear, rack it off into another clean and sterilized vessel and discard the sediment. Then use the siphon to bottle your wine. Use wine bottles and good quality wine corks which will improve the maturing. Your wine should now be left for at least one week (and preferably one month) before serving and will continue to improve during the first 6 months of storage. Wine bottles should be stored on their side in a cool, dark place.

For tips on how to determine the alcohol content, calculate how to sweeten your wine etc – check out the tips at [www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com).



Tip: Use our bottle labels for a professional touch.



## 1. START

- A. Gör först rent och sterilisera all utrustning, speciellt jäskärlet, med bryggrens eller liknande specialmedel och skölj noga efteråt. Diskmedel etc gör är inte tillräckligt i det här fallet.
- B. Häll druvkoncentratet i ditt jäskärl och fyll upp till 23 liter totalt med ljummet vatten, ideal temperatur 25-30 grader. Blanda väl och kontrollera startvärdet med en hydrometer (jäsningsmätare). Du kan hoppa över hydrometervärdet men det är bra att ha vid felsökning, beräkning av alkohol etc. På våra websidor [www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com) (på engelska) hittar du mycket nyttig information om hydrometern. OBS: Använd inte mindre vatten för att "göra vinet fylligare". Denna vinsats är av maximal kvalitet, om du ändrar volymen kan du få ett vin av lägre kvalitet och det finns också en risk för jäsproblem.
- C. Kontrollera att temperaturen i vinsatsen är under 30 grader. Strö därefter ut innehållet i påsarna **1 (vinjäst)**, **1d (bentonit)** och **1g (ekspån)** jämnt över ytan (för att undvika klumpar), låt stå i 15 minuter och blanda sedan väl.
- D. Montera jäsröret med lite vatten i och låt vinsatsen stå för jäsning i rumstemperatur, bäst ca 20 grader. Lägre temperatur kan öka jästiden.

Placera jäskärlet på en stol, ett bord eller liknande för att underlätta omtappning senare. Välj alltid ett säkert ställe med hänsyn till att det kan läcka, skumma över etc. Jäsningen bör starta inom 1-2 dagar och som ett resultat kommer du att se bubblor i jäsröret.

## 2. JÄSNING - 3 VECKOR

Låt stå för jäsning 3 veckor i rumstemperatur (bäst ca 20 grader). Vid lägre temperatur kan jäsningen ta längre tid. Låt alltid vinet stå fulla tiden även om jäsningen ser ut att ha stannat tidigare. För att minska risken för infektioner bör du öppna jäskärlet så sällan som möjligt under jästiden.

Efter 3 veckor: Kontrollera att jäsningen är över - ingen synlig aktivitet, samma hydrometervärde flera dagar i rad (under noll - svart eller röd skala) och vinet bör smaka torrt. Om du är osäker så hittar du mycket tips på våra websidor (se ovan).

## 3. EFTER JÄSNINGEN

När du är helt säker på att jäsningen är över:

- A. Använd en hävert för att tappa om vinet till ett annat väl rengjort och steriliserat kärl så att du blir av med bottensatsen. En extra jäshink är bra att ha här.
- B. Smaka på vinet för att kontrollera att det inte är sött. Om ditt vin är torrt är det nu tid att tillsätta påse **2 (jässtopp)**. Skaka därefter ur kolsyran kraftigt i flera minuter (ännu bättre är att hälla vinet mellan två jäshinkar några gånger). Låt vinet stå en timme och upprepa kolsyreproceduren igen. Om det finns kolsyra kvar i vinet går klarningen långsammare och kan misslyckas helt i vissa fall.
- C. När all kolsyra är borta: Tillsätt påse **3 (klarning A)** och blanda i 30 sekunder. Låt stå till nästa dag.

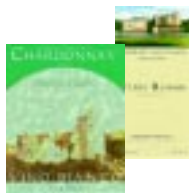
#### 4. EN DAG SENARE

Tillsätt påse **4 (klarning B)** och rör om sakta i 30 sekunder. Du bör röra upp bottensatsen försiktigt. Tappa inte om mellan klarning A och klarning B och försök inte skaka ur kolsyra mer. Låt stå för klarning en vecka, svalt om möjligt. Placera jäskärlet högt nog så att du kan tappa om senare.

#### 5. TILL SLUT, EN VECKA SENARE - TID FÖR BUTELJERING

När ditt vin är kristallklart, tappa om till ett annat väl rengjort och steriliserat kärl så att du blir av med all bottensats. Buteljera därefter vinet med hjälp av din hävert. Använd riktiga vinflaskor och kork av god kvalitet för att förbättra effekten av lagringen. Vinet bör nu ligga på flaska minst en vecka (och helst en månad) innan du serverar det. Ditt vin kommer att fortsätta förbättras under de första 6 månaderna på flaska. Observera att flaskorna bör lagras liggande i ett svalt och mörkt utrymme.

För tips om hur du beräknar vinets alkoholhalt, beräknar eftersötningar etc - se tipssektionen på [www.hambletonbard.com](http://www.hambletonbard.com) (på engelska).



Tips: Använd våra snygga vinetiketter för en professionell touch.