



Cantina

- Superfast fermentation and quality

Cantina wine kits are made from grape juice, just like commercial wines. The wine yeast is especially developed to retain all the qualities of the grape, whilst fermenting many times as fast as a standard wine yeast.

We use high quality grape juices from the north western regions of Italy. The result is a high quality Italian style wine, ready to drink in only five days.

Necessary Equipment

- A **fermenter, 25-33 litres**. A clear plastic bucket with a large opening is best.
- An **extendable syphon** for racking off and bottling.

Optional Equipment

It is very important to sterilize bottles and all fermentation equipment. Use a specialized **homebrew cleaner / sterilizer**.

An **extra 33 litre bucket** for racking off is very helpful. The **hydrometer** is the most important tool for monitoring the fermentation progress and for deciding exactly when your fermentation is over.

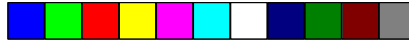
Bottle your wine with **quality corks** and use a **twin lever corks** for best result. Alternatively, serve your wine from a **bag-in-box**, available from your retailer.

START

1. Empty the grape juice into fermenter.
2. Top up with lukewarm water (20-30C) to a total of 21 litres.
3. Add **Sachet no.1** (Wine Yeast/Nutrient) and mix well.
4. Fit the airlock, half filled with water.
5. Place your fermenter somewhere safe in case of a leak, or if it froths over. Best temperature is slightly above normal room temperature. You should notice that fermentation has started (bubbles in airlock, froth on surface) within one day in normal cases.

If you can see froth on the surface but no bubbles in your airlock, it means there is a leak somewhere. It will work anyway, but it will be more difficult to see when fermentation is over so you should replace the leaking item as soon as possible.

TIP: Make a note of the batch number found on the box. This is a great help if there is a problem later.



Cantina

- Superfast fermentation and quality

FERMENTATION - 4 DAYS

After approximately 4 days at room temperature, or just above, fermentation should be over. Best indication of this is no more foam on surface and almost no bubbles in the airlock.

STABILIZER, FININGS - 1 DAY

6. First make sure your wine is not too sweet. Best is to use a hydrometer which should show 1000 or below. If you don't have a hydrometer, simply taste the wine and make sure it is dry. NOTE! If your wine is too sweet DO NOT add stabilizer yet, wait a day or two and test again.
7. Rack off your wine into another vessel (33L homebrew bucket is best) using an extendable syphon and make sure most sediment is discarded.
8. Add **Sachet no.2** (Stabilizer). Then shake or stir until there is no more CO2 gas. Repeat 2-3 times with a few minutes in between. You must get rid of all CO2, or your wine may not clear properly.
9. Add **Sachet no.3** (Finings A). Mix well, then leave for 3 hours or more.

10. Finally add **Sachet no.4** (Finings B) and shake or stir carefully for 15 seconds but no longer. Then leave to clear at table height so you can rack off next day.
WARNING: Do not try to "shake out" CO2 and do not rack off at this stage, or your wine may take a long time to clear (full explanation on our website, www.hambletonbard.com).

RACKING OFF, BOTTLING

11. Rack off your wine into another vessel and this time make sure to discard ALL sediment. After racking off, shake or stir to remove all remaining CO2.
12. DONE! Now use your syphon to bottle your wine into well cleaned wine bottles and seal with good quality cork, best with a twin lever corker. Your wine is ready but will improve further if stored for a few weeks.



Cantina

- Supersnabb jäsning och kvalitet

Cantina vinsatser tillverkas av druvsaft, precis som professionella viner. Vinjäten är en specialutvecklad typ som klarar att behålla druvans alla nyanser och ändå jäsa många gånger fortare än vanlig vinjäst.

Vi använder druvor av hög kvalitet från de nordvästra regionerna i Italien. Resultatet är ett italienskt vin av hög kvalitet, färdigt på bara fem dagar.

Nödvändig utrustning

- Ett **jäskärl, 25-33 liter**. En jäshink med stor öppning är bäst.
- En **hävart** för omtappning och buteljering.

Bra att ha

Det är mycket viktigt att sterilisera ordentligt. Använd **rengörings/steriliseringsmedel** för hembryggning för bästa resultat.

En **extra 33 liters jäshink** är till stor nytta vid omtappning. En hydrometer är bästa mätinstrumentet att ha, använd den för att se när jäsningsen är över, beräkna alkohol mm.

Buteljera vinet med **kork av bra kvalitet**, använd en **korkapparat av hävarstyp** för att undvika att skada korkarna.

Alternativt, servera vinet på **bag-in-box** som finns att köpa i din specialbutik.

START

1. Töm druvsaften i jäskärl.
2. Fyll upp med ljummet vatten (20-30C) till 21 liter totalt.
3. Tillsätt **Påse 1** (Vinjäst/näring) och blanda väl.
4. Montera jäsröret med lite vatten i.
5. Placera jäskärl säkert med hänsyn till eventuella läckor. Bästa temperatur är något över normal rumstemperatur. Jäsningen startar normalt inom en dag (bubblor i jäsröret, skum på ytan).

Om du kan se skum på ytan men inga bubblor i jäsröret har du troligen en läcka någonstans. Det fungerar i alla fall men det blir svårare att se när jäsningsen är färdig så du bör byta ut delar av utrustningen snarast.

TIPS: Anteckna batchnumret från kartongen ifall du får problem senare.



Cantina

- Supersnabb jäsnings och kvalitet

JÄSNING - 4 DAGAR

Efter ca 4 dagar (i rumstemperatur) bör jäsningsen vara över. Enklast ser du det på att skummet på ytan är nästan borta och det bubblar bara lite då och då i jäsröret.

JÄSSTOPP, KLARNING - 1 DAG

6. Kontrollera först att vinet inte är för sött. Enklast med en hydrometer som då visar noll eller minusvärden. Om du inte har en hydrometer, smaka på vinet och kolla att det inte längre är sött. OBS! Om vinet är det minsta för sött, lägg INTE i jässtoppet utan vänta 1-2 dagar och testa igen.

7. Tappa om vinet till ett annat kärl (hink, dunk), bäst med en bra hävert. Får du med lite bottensats gör det inget men lämna kvar det mesta.

8. Tillsätt **påse 2** (jässtopp). Skaka sedan ur all kolsyra noggrant, upprepa 2-3 gånger med några minuter emellan. Du måste få bort all kolsyra annars klamar vinet inte perfekt.

9. Tillsätt **påse 3** (klarning A). Blanda väl, låt sedan stå i 3 timmar, eller över natten.

10. Slutligen, tillsätt påse 4 (klarning B) och skaka försiktigt i 15 sekunder men inte mer. Låt sedan stå i bordshöjd för omtappning nästa dag.

VARNING: Försök inte skaka ur kolsyra här eller tappa om vinet. Om du gör detta försämrar du klarningen (full förklaring på det: www.vinland.se).

TAPPA OM, BUTELJERA

11. Tappa om vinet till ett annat kärl och se till den här gången att all bottensats blir kvar. Efter omtappning, skaka noga ur all kolsyra, flera gånger.

12. KLART! Använd nu din hävert för att buteljera vinet i väl rengjorda flaskor, försegla med riktig vinkork, gärna med en bra korkapparat typ hävarm för att inte skada korken.

Vinet kan drickas direkt men blir ännu bättre med några veckors lagring.



Cantina

5 Day Wine Kit 5 Dagars Vinsats

SACHET CONTENTS:

1. Wine Yeast/Nutrient
2. Stabilizer (E202, E224)
3. Kiselso (Finings A)
4. Chitosan (Finings B)

Allergens: Contains sulphites
and a product of crustacea.

INNEHÅLL PÅSAR:

1. Vinjäst/Näring
2. Jässtopp (E202, E224)
3. Kiselso (Klarning A)
4. Chitosan (Klarning B)

www.hambletonbard.com

Sachet set item code 11075

Instruction item code 11095

