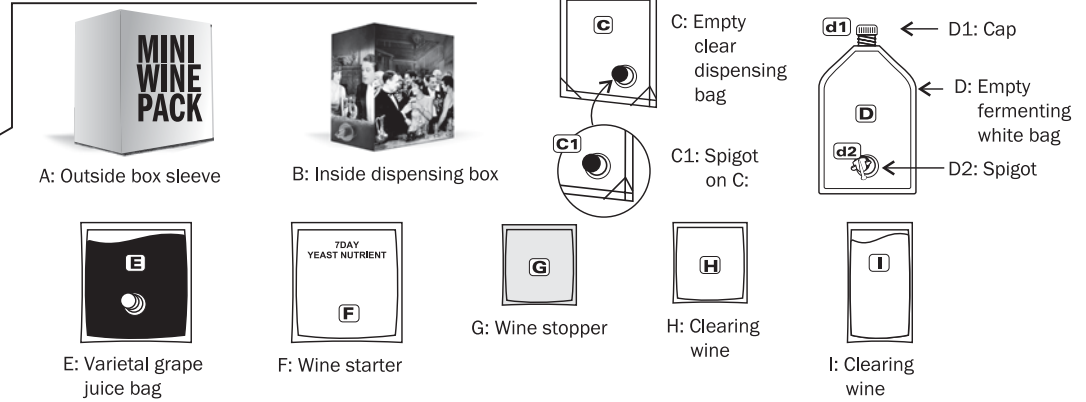


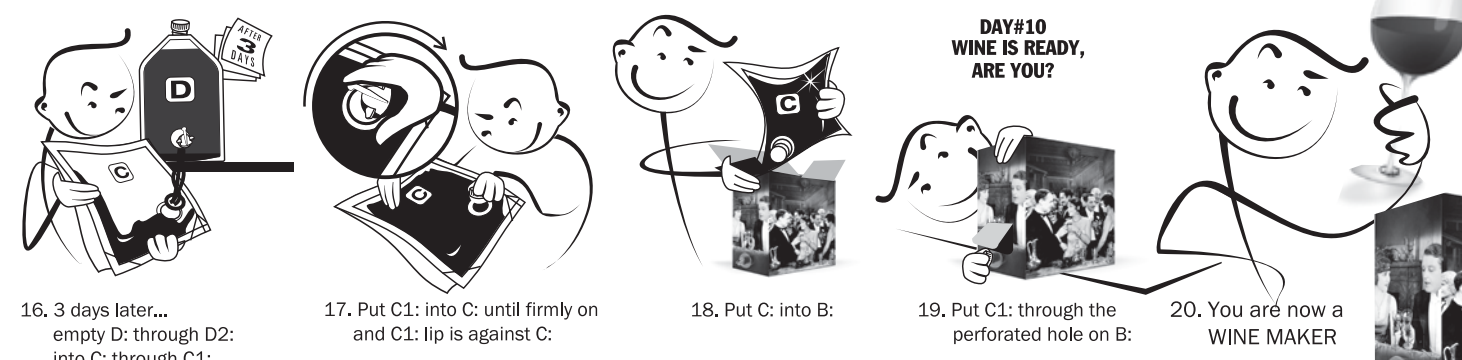
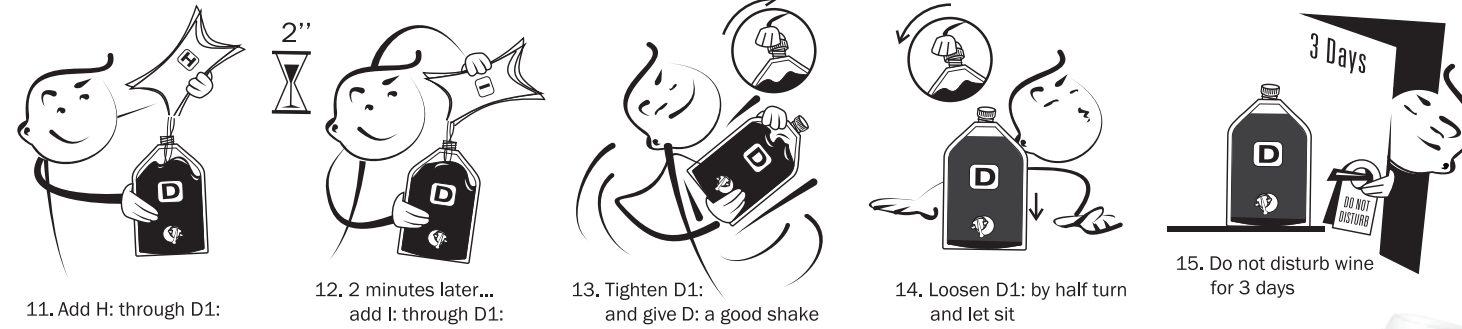
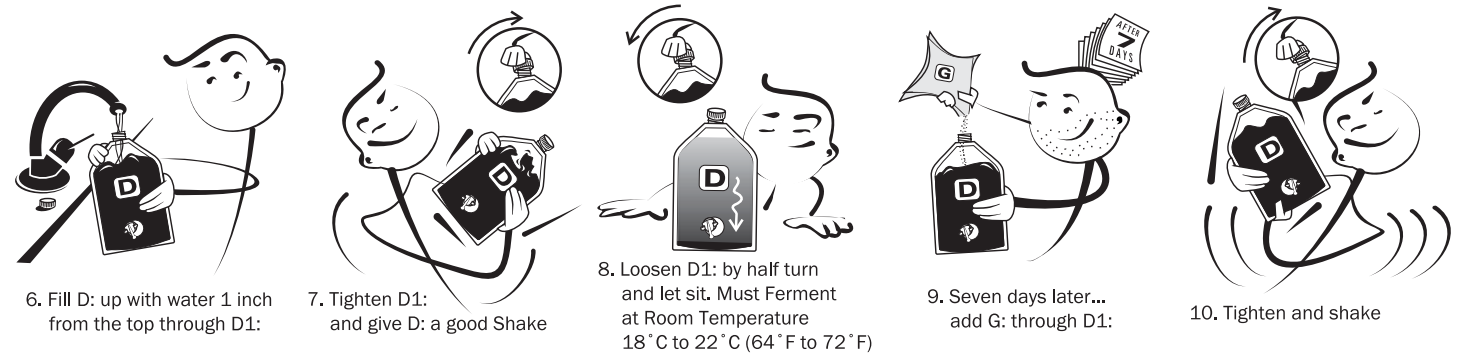
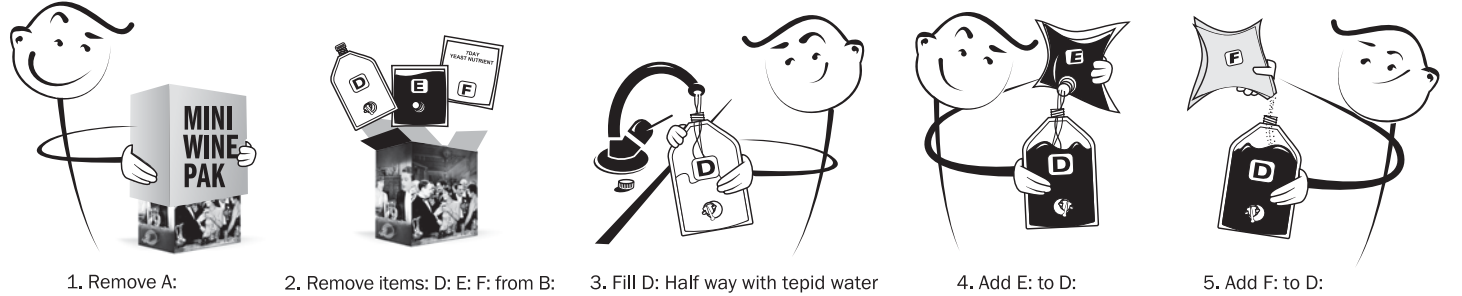
# MINI WINE PAK

**START TO FINISH IN 10 DAYS**

## What's inside your MINI WINE PAK



## Instructions



**Do not rack sediment on bottom !**

# ENSEMBLE MINI VIN

**DU DÉBUT  
À LA FIN EN  
ENVIRON  
10 JOURS**

## Que contient votre ensemble Mini Vin



A: Boîte de présentation



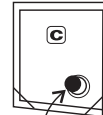
B: Boîte Vinier



E: Sac de concentré



F: Levure de départ



C: Sac vinier clair



C1: Robinet pour sac C



D1: Bouchon

D: Sac de Fermentation

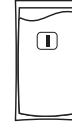
D2: Robinet



G: Stabilisateur



H: Clarifiant



I: Clarifiant

## Instructions



1. Retirer A



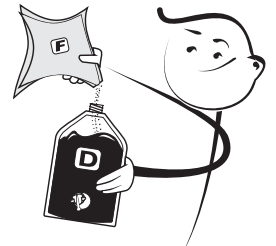
2. Sortir les articles D E F de la boîte B



3. Remplissage de D: remplir à moitié avec de l'eau tempérée



4. Ajouter E dans D



5. Ajouter F dans D



6. Remplir D : Ajouter de l'eau jusqu'à 1 pouce du dessus



7. Serrer D1 et brasser le sac D



8. Desserrer le bouchon D1 d'un demi-tour. Doit fermenter à une température se situant entre 18°C à 22°C (64°F à 72°F)



9. Sept (7) jours plus tard ajouter G par le bouchon D1



10. Serrer D1 et brasser le sac D



11. Ajouter ensuite H dans le sac D



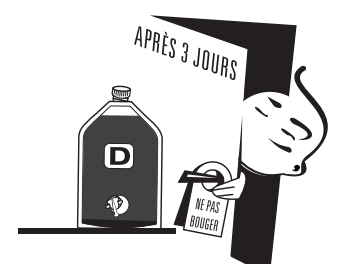
12. 2 minutes plus tard ajouter I dans le sac D



13. Serrer le bouchon D1 et brasser le sac D



14. Desserrer le bouchon D1 d'un demi-tour



15. Ne pas bouger le vin pendant les 3 prochains jours.



16. 3 Jours plus tard vider le sac D dans le sac C



17. Fixer de façon ferme le bouchon C1 sur C (bouchon jusqu'au fond des filets)



18. Mettre C dans B



19. Passer robinet C1 dans le trou de la boîte B



20. Vous voilà maintenant fier propriétaire vigneron

**Ne pas capter le dépôt pendant le transfert !**