

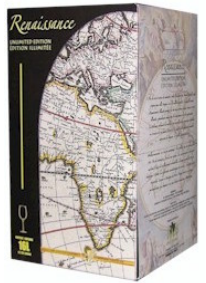


Pour plus d'information sur la vinification : www.mostimondiale.com

MÉTHODE DE VINIFICATION POUR

Renaissance Édition Illimitée 16L

IMPORTANT: LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE DÉBUTER



<p>Étape #1</p>	<p>Noter soigneusement, dans vos notes de cellier, le Numéro de Lot inscrit sur le capuchon du sac. Verser le contenu du sac dans une cuve ouverte d au moins 25 litres; assurez-vous de la propreté de la cuve. Note : Nettoyer votre cuve et tout l équipement avec un détergent chloré disponible chez votre boutiquier. Rincer à fond. Stériliser la cuve et tout l équipement avec une solution standard de « Métabisulfite de potassium » (3 cuillerées à soupe dans 4 litres d eau). Laisser égoutter proprement. Ajouter 7 litres d eau. Note : Pour conserver les qualités organoleptiques de ce produit, veuillez utiliser de l eau ne contenant ni fluor ni chlore. Recommandation : eau distillée ou eau de source. Bien mélanger (une partie de l eau peut être utilisée pour rincer le sac; verser directement dans la cuve). Si votre kit contient un sachet de Bentonite, verser le contenu à 250 ml (1 tasse) d eau froide. Ne pas brasser immédiatement, laisser reposer 30 minutes puis mélanger vigoureusement. Ajouter au moût en cuve primaire et mélanger uniformément. Déterminer la densité spécifique et notez-en la lecture. Assurez-vous que la température du moût est adéquate (21°-24°C / 70°-76° F; réchauffer si nécessaire). Préparer et ajouter la levure selon les indications du sachet. Couvrir la cuve d une toile de plastique propre. Fixer légèrement afin de laisser échapper le gaz carbonique (CO₂). N.B. Il est fortement recommandé de se fier aux lectures de l'hydromètre, plutôt que le nombre de jours spécifiés afin de bien suivre la progression de la fermentation.</p>
<p>Note: Votre kit peut contenir soit un emballage de copeaux de chêne pré-mesuré ou une bouteille d adoucisseur. Le chêne peut être utilisé soit en cuve primaire durant la fermentation ou, pour de meilleurs résultats, ajouter les copeaux de chêne en tourie durant la fermentation secondaire. Ajouter dans la tourie de verre propre avant le soutirage et siphonner le vin par-dessus. Incorporés à ce stade, le niveau d alcool favorise une meilleure extraction et minimise la dispersion des arômes durant la fermentation en cuve primaire. Laisser macérer environ une semaine, en agitant délicatement le vin quotidiennement afin de remettre le chêne en suspension. Pour le conditionneur, voir la note en bas de page.</p>	
<p>Étape #2</p>	<p>Le Jour 6, lorsque la densité est de 1,020 ou moins, faites un premier soutirage en siphonnant le vin et la lie (dépôt) dans une tourie de verre, propre et stérile. Si la densité est trop élevée, attendre quelques jours pour terminer la fermentation primaire. Vérifier à ce que la température soit entre 21°-24°C / 70°-76°F. Fixer une bonde hydraulique; utiliser votre solution standard de « métabisulfite de potassium » pour remplir votre bonde hydraulique.</p>
<p>Étape #3</p>	<p>Le jour 12, faites une autre lecture de densité et assurez-vous que votre fermentation secondaire progresse bien. Vers le Jour 20, assurez-vous que la fermentation est complétée. Note : La fermentation est terminée lorsque l hydromètre indique 0,995 ou moins, et qu il n y a plus de bulles d air qui s échappent de la bonde. Faites un deuxième soutirage en siphonnant de nouveau dans une tourie propre et stérile. Évitez de soutirer la lie (dépôt).</p> <p>Dans environ 60 mL (¼ tasse) d eau, incorporez le contenu du sachet identifié Metabisulfite de potassium et mélangez jusqu à ce qu il soit complètement dissout. Ajoutez au vin et remuez. Dans environ 60 mL (¼ tasse) d eau, incorporez le contenu du sachet identifié Sorbate de potassium et mélangez jusqu à ce qu il soit complètement dissout. Ajoutez au vin et remuez. Note : Tout jeune vin contient beaucoup de gaz carbonique (petites bulles), remuez le vin vigoureusement au moins 4 fois dans les prochaines 24 heures pour en éliminer le plus possible. Après le dégazement de 24 heures, ajouter le sachet identifié « siligel » et remuer bien, ensuite ajouter le sachet identifié « geliquide » et remuer bien. Assurez-vous que la tourie soit pleine à au moins 5 cm (2 pouces) du goulot. Si vous avez besoin de combler, il est préférable d ajouter un peu de vin fini (de votre propre production antérieure ou du commerce; éviter de diluer avec de l eau).</p>
<p>Étape #4</p>	<p>Le Jour 28, assurez-vous d avoir un vin clair et goûtez-y (Voir la note en bas de page) Soutirez votre vin encore une fois afin de retirer le vin clair des dépôts. Si votre trousse contient une bouteille d adoucisseur pour vin, ajoutez selon les instructions de la note en bas de page. . Le vin étant jeune à ce point, nous recommandons un temps de maturation en tourie de 4 à 6 semaines avant l'embouteillage. Ceci permettra au vin fini d'atteindre une plus grande complexité. Filtrer pour obtenir un fini brillant et dégazer complètement le vin.</p>
<p>Étape #5</p>	<p>Embouteiller. Assurez-vous que vos bouteilles sont propres et stérilisées. N utiliser que des bouchons neufs.</p>
<p>Note : Si vous trouvez votre vin trop sec, vous pouvez y ajouter un adoucisseur, tel que le conditionneur C.C. , qui rehausse l arôme et le bouquet, disponible chez votre boutiquier. Consulter votre Spécialiste vin-maison pour en connaître l utilisation et le dosage. Note : Si votre kit contient un flacon identifié C.C., verser environ la moitié et bien mélanger. Ajouter ensuite graduellement jusqu à ce que vous obteniez le goût désiré.</p>	



© Droits d'auteurs 2005 Mosti Mondiale Inc. Tous droits réservés.
Enregistré: ISO 9001:2000 SVP lire notre code de confidentialité en ligne.

MUST DETERMINED OF GUARANTEED QUALITY

6865 Route 132 Ville Ste-Catherine, Québec J0L 1E0

Tel: (450) 638-6380 / 1-800-Mondial (1-800-666-3425) Fax: (450) 638-7049 / 1.888.667.8401