



INSTRUCTIONS



Mosti Mondiale souhaite vous remercier pour votre achat, qui s'avérera une remarquable expérience de vinification. Nous créons des produits de vinification avec fierté pour tous nos clients et nous visons constamment l'excellence. Chaque cépage a été créé et choisi spécialement pour vous, le vinificateur. Ces instructions faciles à suivre vous permettront de vous assurer que vos vins ont un caractère, une robe et de merveilleux arômes.

Nous vous encourageons à communiquer avec nous à tout moment pour demander de l'aide au sujet du vin que vous avez choisi ou si vous souhaitez simplement nous raconter votre expérience de vinification avec nos produits au numéro sans frais 1-800-666-3425 ou sur notre site Internet au www.mostimondiale.com.

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS SUIVANTES AVEC SOIN AFIN DE VOUS ASSURER QUE VOS VINS CORRESPONDENT À VOS ATTENTES! NOUS NE SAURIONS INSISTER ASSEZ SUR LA NÉCESSITÉ DE BIEN NETTOYER ET STÉRILISER TOUS LES OUTILS NÉCESSAIRES AVANT D'ENTREPRENDRE VOTRE EXPÉRIENCE DE VINIFICATION.

Assurez-vous d'avoir les outils suivants pour faire votre vin:

- Charte de fermentation (qui se trouve sur le site à l'adresse www.mostimondiale.com et dans votre boutique Mosti Mondiale locale)
- 200g de métabisulfite de potassium (pour nettoyer le matériel et pour mettre dans la bonde (3 cuillères à soupe pour 4 L d'eau))
- Densimètre
- Thermomètre
- 2 touries ou dames-jeannes de plus grande capacité (préférentiellement en verre)
- Bonde
- Copeaux de chêne (facultatif)
- Longue cuillère
- Boyau pour soutirer
- 7 ml Siligel (au besoin)
- 7 ml Liquigel (au besoin)
- 4g de métabisulfite de potassium de plus
- 1g d'acide ascorbique (vitamine c)
- 5g de sorbate de potassium
- Un filtreur ou un accès à un filtreur équipé des filtres adéquats (demandez à votre détaillant quels sont les bons filtres pour votre vins)
- 30 bouteilles de vin de 750 ml (recommandé)
- Bouchonneuse ou accès à une bouchonneuse
- 30 bouchons
- 30 capsules rétrécissantes (facultatif)
- 30 étiquettes (facultatif)

Chaque trousse Mosti Mondiale Fresco (jus frais) a été préinoculée avec de la levure sélectionnée et une petite quantité de dioxyde de soufre (SO₂) de afin de garantir un processus de fermentation idéal tout en réduisant les risques d'oxydation de votre moût.

Assurez-vous de nettoyer et de stériliser tout l'équipement que vous prévoyez utiliser avec une solution de métabisulfite de potassium (3 cuillères à soupe 4 L d'eau).

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT

REMARQUE IMPORTANTE: ASSUREZ-VOUS DE PRENDRE EN NOTE LE NUMÉRO DE LOT INSCRIT SUR VOTRE SEAU. CE NUMÉRO NOUS PERMETTRA DE MIEUX VOUS SERVIR SI VOUS DEVIEZ ÉPROUVER DES PROBLÈMES AVEC VOTRE MOÛT.

1. Ouvrez le seau en brisant la bande de scellage et en la retirant. Une fois que vous avez complètement retiré le couvercle, remplacez-le doucement sur le seau. **Remarque: Si la bande de scellage a déjà été retirée du seau, retournez-le immédiatement à votre vendeur, ne l'utilisez pas.**
2. Laissez votre moût prendre la température de la pièce (approx. 18°C à 24°C / 65°F à 75°F). Le processus de fermentation commencera par lui-même. Mélangez bien à l'aide d'une **longue cuillère** et prenez une première mesure de densité à l'aide de votre **densimètre** aux premiers signes de fermentation (dès que vous voyez quelques bulles monter à la surface!).
3. Laissez le moût continuer de fermenter dans le seau pour les 4 à 6 prochains jours. Pour suivre le processus de fermentation, prenez la mesure de densité de moût (à l'aide de votre **densimètre**) et sa température (avec votre **thermomètre**) tous les jours. Après ces vérifications, nous vous recommandons de mélanger doucement votre moût à l'aide de votre **longue cuillère** (pour remettre la levure et les nutriments dans votre moût en suspension).

Remarque: Si vous utilisez notre charte de fermentation, nous vous recommandons d'y inscrire vos résultats.

4. Lorsque la densité de votre moût se situe entre 1,040 et 1,050, transférez-le dans une **tourie** ou une **dame-jeanne de grande capacité** (pré-stérilisée) au moyen d'un **boyau** (afin d'éviter les débordements causés par la fermentation toujours active). **Assurez-vous de transférer tout le dépôt qui est au fond du seau puisqu'il contient une quantité importante de nutriments et de levures dont vous aurez besoin pour obtenir un vin au goût supérieur.** Appliquez la **bonde** contenant une petite quantité de **solution de métabisulfite de potassium** (3 cuillères à soupe pour 4 L d'eau) sur votre **tourie** ou **dame-jeanne de grande capacité**.

Facultatif: Si vous souhaitez ajouter des **copeaux de chêne** à votre moût, vous devez les placer au fond de la **tourie** ou **dame-jeanne de grande capacité** juste avant de transférer. Consultez *Mosti Mondiale* ou votre distributeur pour connaître le processus de préparation, les quantités et les temps d'immersion pour obtenir un vin correspondant à vos goûts.

Remarque: À cette étape, il est normal que votre tourie ne soit pas pleine puisque le CO₂ relâché dans la tourie sert de couche protectrice pour votre moût fermenter pendant 1 semaine de plus tout en continuant de prendre les mesures de densité et de température (avec votre **densimètre** et votre **thermomètre**) tous les jours.

5. Lorsque la densité atteint 0.996 ou moins, soutirez votre moût à l'aide de votre **boyau** dans une **tourie** de verre (préférable pour la trousse de 23 L) ou une **dame-jeanne stérilisée**. Ne transférez pas le dépôt qui se trouve au fond de la **tourie** ou de la **dame-jeanne de grande capacité**. Assurez-vous que l'extrémité de votre boyau pour soutirer se trouve à environ 1.5 cm (0.5 po) du fond afin de ne pas soutirer le dépôt. Pendant le soutirage, assurez-vous de faire gicler (tomber en hauteur) le moût pour expulser tout le CO₂. Vous pouvez également retirer les **copeaux de chêne** (si vous en avez utilisé). Dissoudre 4 g (2/3 cuillère à thé) de **métabisulfite de potassium** et 1 g (1/4 cuillère à thé) d'**acide ascorbique** (vitamine c) dans 150 ml d'eau froide et ajoutez cette solution à votre vin (ce n'est plus du moût, c'est maintenant du vin!). Après cette étape, assurez-vous que votre **tourie** (préférable pour une **trousse de 23 L**) ou votre **dame-jeanne** est pleine (à 5 cm (2 po) du goulot). Si nécessaire, remplissez avec du vin seulement, n'ajoutez pas d'eau). Assurez-vous de bien installer votre **bonde** à votre **tourie** ou votre **dame-jeanne**. Placez votre vin dans un endroit frais et sombre pendant 2 à 3 semaines afin de le laisser se clarifier.

Remarque: La fraîcheur permet d'assurer un processus de clarification et de stabilisation naturel.

6. Après 2 à 3 semaines, soutirez à nouveau votre vin à l'aide de votre boyau dans une tourie de verre (préférable pour une trousse de 23 L) ou une dame-jeanne afin de retirer la lie (dépôt de résidus de levures). Cette opération de soutirage permet également de dégazer votre vin.

Remarque: Certaines vins nécessitent plus d'étapes de soutirage pour la clarification. Si vous souhaitez accélérer le processus de clarification, votre distributeur *Mosti Mondiale* autorisé peut vous fournir des solutions de **Siligel** et de **Liquigel**. Veuillez communiquer avec votre distributeur pour connaître les instructions concernant l'ajout de ces solutions, ou n'hésitez pas à communiquer directement avec *Mosti Mondiale* au 1-800-666-3425.

7. Après l'étape 6, deux options s'offrent à vous:

A. Si vous souhaitez embouteiller immédiatement votre vin: Pour prévenir la re-fermentation en bouteille, dissolvez 5 g de sorbate de potassium dans 150 ml d'eau froide et ajoutez cette solution à votre vin. Mélangez bien et filtrez.

REMARQUE IMPORTANTE: NOUS VOUS RECOMMANDONS FORTEMENT DE FILTERER VOTRE VIN À L'AIDE D'UNE MACHINE À FILTERER (DEMANDEZ À VOTRE DISTRIBUTEUR QUEL TYPES DE FILTERS UTILISER) PUISQU'IL VOUS PERMET D'OBTENIR UN VIN CLAIR ET COMPLÈTEMENT DÉGAZÉ.

B. Si vous souhaitez laisser votre vin vieillir: Assurez-vous que la bonde est bien mise et bien rempli de solution métabisulfite de potassium à votre **tourie** (préférable pour une trousse de 23 L) ou votre **dame-jeanne** et laissez votre vin vieillir comme vous le désirez. Si vous faites vieillir votre vin pendant 6 mois ou plus, nous vous recommandons d'y ajouter 2 g (1/3 cuillère à thé) de métabisulfite de potassium et 5 g de sorbate de potassium (préférentiellement dissout dans 150 ml d'eau froide) avant de le filtrer et de l'embouteiller.

REMARQUE IMPORTANTE: NOUS VOUS RECOMMANDONS FORTEMENT DE FILTERER VOTRE VIN À L'AIDE D'UNE MACHINE À FILTERER (DEMANDEZ À VOTRE DISTRIBUTEUR QUEL TYPES DE FILTERS UTILISER) PUISQU'IL VOUS PERMET D'OBTENIR UN VIN CLAIR ET COMPLÈTEMENT DÉGAZÉ.

8. Après l'étape 7 A ou B, vous êtes maintenant prêt à embouteiller! Assurez-vous d'avoir bien nettoyé et stérilisé vos **bouteilles** avant d'embouteiller votre vin et utilisez toujours de nouveaux **bouchons**. Nous vous recommandons fortement d'utiliser une **bouchonneuse**. N'hésitez pas à communiquer avec votre distributeur ou *Mosti Mondiale* pour demander quel type de bouchons utiliser pour votre vin et pour vous informer à propos de l'utilisation d'une bouchonneuse.

Remarque: Tous les vins produisent de petits cristaux de tartre (cristaux blancs) s'ils sont refroidis. Ce phénomène est naturel et ne découle pas d'un défaut dans votre produit. Toutefois, si vous souhaitez empêcher l'apparition de tartre, discutez avec votre distributeur ou communiquez directement avec *Mosti Mondiale*. Si vous préparez un vin blanc, *Mosti Mondiale* vous recommande fortement d'utiliser **Kristalblok®**, un produit entièrement naturel empêchant la formation de cristaux de tartre. Demandez votre distributeur local pour obtenir du **Kristalblok®** pour votre vin blanc.

Une fois votre embouteillé, nous vous recommandons de laisser votre vin vieillir dans un endroit sombre et frais pendant au moins 1 mois (cela permettra à votre vin de se remettre du "choc de l'embouteillage"). La noblesse, la complexité et la finesse de votre vin sauront récompenser votre patience... C'EST GARANTI! À votre santé!

Salute!

Vieillessement en vrac

Si vous désirez faire vieillir votre vin en vrac dans la tourie plus longtemps, nous vous recommandons de retarder l'ajout des agents de clarification. Consultez le lien sur le vieillissement en vrac sur le site www.mostimondiale.com

Vous demandez-vous pourquoi vous faites certaines opérations ou pourquoi vous ajoutez un produit? Consultez le www.mostimondiale.com et cliquez sur lien sur la démystification de la vinification.