

# INSTRUCTIONS

## MOÛTS DE RAISINS ASSEMBLAGE

VILLAGE VINTNER | SUMMER BREEZE | VINIFERA NOBLE | RENAISSANCE | ROYAL SIGNATURE | EUROCASK

Nous aimerions profiter de cette occasion pour vous remercier de votre achat, lequel, nous sommes certains, rendra unique l'expérience de vinification que vous vous apprêtez à commencer. Sachez que notre motivation première est de constamment viser l'excellence et la qualité, c'est donc pourquoi nous avons créé et sélectionné, pour vous chers clients vinificateurs, des produits de vinification qui vous ressemblent. Ces instructions faciles à suivre vous aideront à vous assurer que vos vins se développent selon le caractère, la couleur et l'arôme que vous désirez.

Vous avez des questions concernant votre choix de vin ou désirez partager votre expérience vinicole mettant en vedette nos produits? Appelez-nous sans frais en composant le numéro suivant : 1-800-666-3425, du lundi au vendredi, entre 8 h et 17 h, heure de l'Est, ou visitez-nous sur notre site Internet dont voici l'adresse : [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com).

Assurez-vous de lire attentivement les instructions et recommandations suivantes. Se faisant, vous donnez davantage la chance aux vins de répondre à vos attentes ou encore mieux, de les dépasser! Nous ne soulignerons jamais assez l'importance de nettoyer, de désinfecter et de bien rincer votre équipement avant de commencer.

### VOTRE TROUSSE MOSTI MONDIALE COMPREND

- Sac de moût
- Levure
- Nourriture à levures – à ajouter lorsque la densité se situe entre 1,040 et 1,050
- Métabisulfite de potassium – à utiliser seulement à l'étape de Dégazéification, Clarification et Stabilisation
- Kieselsol et chitosane clarificateurs
- Sorbate de potassium stabilisateur

### PEUT ÉGALEMENT CONTENIR

- Sachet AllGrape<sup>MD</sup>
- Adoucisseur de vin
- Sachet de raisins séchés
- Kristalblok<sup>®</sup>
- Sachet de copeaux de chêne
- Sachet d'essence de fruits – Summer Breeze seulement

### EQUIPEMENT REQUIS

- 200 g / 7,05 oz Métabisulfite de potassium pour stériliser
- Cuve primaire de fermentation de 30 litres
- Densimètre et éprouvette *valeur à vin*
- Cuillère de brassage à long manche
- Tourie de 23 litres *en verre de préférence*
- Tube ou boyau de soutirage
- Bouchon et bonde hydraulique
- 30 bouteilles de vin de 750 ml
- 30 bouchons de liège
- 1 bouchonneuse

### FACULTATIF

- Machine à filtrer et filtres appropriés
- Capsules rétrécissantes et étiquettes

Pour plus d'informations, joignez-vous à notre infolette en écrivant au [newsletter@mostimondiale.com](mailto:newsletter@mostimondiale.com) OU Scannez ce code QR



Voulez-vous savoir pourquoi? Visitez la section FAQ à [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com)

### AVANT DE COMMENCER

- ✓ Nettoyez tout votre matériel avec un détergent inodore et rincez abondamment à l'eau chaude pour éliminer tous résidus. Au besoin, demander des informations supplémentaires à votre détaillant.
- ✓ Stérilisez votre équipement en utilisant une solution de **métabisulfite de potassium**. Pour ce faire, veuillez dissoudre 50 g (3 c. à table) de ce produit dans 4 litres d'eau fraîche.
- ✓ Remplir le tableau ci-dessous.

OÙ PUIS-JE TROUVER LES INFORMATIONS SUIVANTES?	
Type de vin :	Vous trouverez sur l'emballage extérieur, le type de vin que vous avez choisi lors de votre achat.
Densité initiale :	Avec un densimètre. Prenez le densimètre et insérez-le dans l'éprouvette, puis laissez-le flotter à la surface ou placez-le directement dans la cuve primaire avant d'ajouter la levure. Prenez ensuite un échantillon du moût en utilisant votre densimètre et l'éprouvette pour en vérifier la densité.
Numéro de lot à 5 chiffres :	Sur l'extérieur de l'emballage et sur le sac de moût.
Date de début :	JJ MM AAAA

### FERMENTATION PRIMAIRE — Densité : 1,080 ou plus [jours 1-5]

Densité : 1,052 ou plus pour les produits Summer Breeze [jours 1-5]

**RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage**

- 1. Indiquez d'une ligne le niveau de 23 litres sur la cuve primaire.
- 2. Versez le contenu du sac de moût dans la cuve primaire. Amenez le niveau du liquide jusqu'à la marque de 23 litres avec de l'eau de source. Soutirez un échantillon en utilisant votre densimètre et votre éprouvette, et vérifiez la densité.
- 3. Si votre trousse inclut un sachet AllGrape<sup>MD</sup> ou un sachet de raisins séchés, vous pouvez l'ajouter dans la cuve primaire maintenant. N'ajoutez jamais les deux.

#### Le saviez-vous ?

Le sachet AllGrape<sup>MD</sup> est composé exclusivement de raisins de cépage pur à 100 %. En plus d'intensifier la couleur, il révélera au nez un agréable parfum et donnera une belle longueur en bouche. Ce produit a été spécifiquement conçu pour être utilisé avec notre moût de raisins frais. Pour plus d'informations, visitez-nous à l'adresse suivante : [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com).

- 4. Assurez-vous que la température de la pièce et du moût sont entre 18-24°C / 65-75°F avant d'ajouter la levure. Lorsque la plage de température est atteinte, ajoutez la levure dans la cuve primaire. Recouvrir la cuve du couvercle sans toutefois le sceller.
- 5. La fermentation devrait commencer dans les 24-48 heures. Si toutefois rien ne se passe à l'intérieur de cette période, contactez votre détaillant ou Mosti Mondiale en composant le 1-800-666-3425.
- 6. Quotidiennement, mélangez vigoureusement en vous assurant au préalable de bien nettoyer et aseptiser votre cuillère. **Voulez-vous savoir pourquoi? Visitez la section FAQ à mostimondiale.com**
- 7. Lorsque la densité atteint 1,040-1,050, ajoutez le contenu du sachet identifié nourriture à levures et mélangez légèrement. Évitez le débordement si la cuve primaire est quasiment pleine.

### FERMENTATION SECONDAIRE — Densité : 1,010 - 1,020 [jours 6-14]

**RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage**

- 1. Vous devez maintenant soutirer (transférer) votre vin dans une tourie qui aura été correctement nettoyée et aseptisée en utilisant un tube ou un boyau de soutirage. Versez le vin dans la tourie en y incluant le dépôt.
- 2. Si votre trousse comprend un sachet AllGrape<sup>MD</sup> ou de raisins séchés, pressez la peau en utilisant un linge de mousseline de coton (coton à fromage) afin d'en extraire le moût et déposez-le dans la tourie. Si le contenu de votre trousse comprend des copeaux de chêne, vous pouvez maintenant les ajouter.
- 3. Fixez la bonde à la tourie. Assurez-vous de la remplir d'une solution de métabisulfite.

### DÉGAZÉIFICATION, CLARIFICATION ET STABILISATION — Densité : 0,998 ou moins ET moût stable (sans bouillonnement constant) pendant au moins 3 jours [jours 15-27]

**RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage**

- 1. Installez la tourie sur une surface stable à au moins 1 mètre (3-4 pieds) du sol. Soutirez (transférez) votre vin dans une tourie propre à l'aide d'un boyau de soutirage (ou brièvement dans votre cuve de fermentation primaire si vous n'avez pas une seconde tourie pendant que vous nettoyez votre tourie originale). Transférez le liquide, mais ne transférez pas le sédiment. Versez le vin dans la tourie afin que le gaz carbonique (mini bulles) puisse s'évacuer. Si votre vin contient des copeaux de chêne, ne les transférez pas.
- 2. Il est important que vous brassiez vigoureusement le vin à l'aide d'une cuillère de brassage pendant 2 à 3 minutes, sinon le gaz carbonique empêchera le vin de se clarifier.
- 3. Mélanger le contenu du sachet identifié métabisulfite de potassium à 50ml (1,69 oz) d'eau fraîche jusqu'à sa dissolution. Ajoutez-le ensuite à votre vin et brassez.
- 4. Ajoutez à votre vin le contenu du sachet identifié Kieselsol et remuez pendant 2 minutes.
- 5. Ajoutez à votre vin le contenu du sachet identifié Chitosane et remuez pendant 2 minutes.
- 6. Mélanger le contenu du sachet identifié sorbate de potassium à 50mL (1,69 oz) d'eau fraîche jusqu'à sa dissolution et ajouter au vin. Si votre Summer Breeze contient 2 sachets de sorbate de potassium, veuillez ajouter les deux. Bien mélanger.
- 7. Si votre trousse comprend un adoucisseur de vin, bien dissoudre le contenu dans un litre de vin et videz-le dans votre vin et brasser pendant une minute.
- 8. Assurez-vous que la tourie soit pleine jusqu'à 5 cm (2 pouces) sous le bouchon. N'ajoutez pas d'eau, mais plutôt un vin similaire. **Voulez-vous savoir pourquoi? Visitez la section FAQ à mostimondiale.com**  
Mettez la bonde sur la tourie et placez le vin dans un endroit sécuritaire où la température se maintiendra entre 10 et 20°C / 50 et 68°F pendant 7 à 10 jours.
- 9. Si vous désirez filtrer votre vin, vous pourrez le faire seulement lorsque votre vin aura été limpide pendant au moins 10 jours.

### EMBOUTEILLAGE — RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage, incluant les 30 bouteilles et le boyau de soutirage avec une solution contenant du métabisulfite

- 1. Si votre trousse comprend un sachet de Kristalblok<sup>®</sup>, bien dissoudre le contenu dans un litre (32 oz.) de vin et videz-le dans votre vin, puis brasser pendant 2 minutes.
- 2. Avez-vous acheté un Summer Breeze? Si oui, ajoutez le contenu du petit sac métallique contenant l'essence de fruits à votre tourie et brassez pendant 1 minute.
- 3. Utilisez le boyau de soutirage ou une embouteilleuse pour remplir vos bouteilles.
- 4. Mettez les bouchons en utilisant la bouchonneuse.
- 5. *Facultatif* : capsules rétrécissantes et étiquettes.
- 6. Laissez les bouteilles en position debout pendant 3 jours, puis entreposez-les à plat dans un endroit où il fait frais et noir. Nous recommandons d'attendre au moins deux semaines pour que le vin se reprend du "choc d'embouteillage". N'oubliez pas : Votre vin s'améliorera avec le temps. Consultez la section FAQ de notre site pour des recommandations des périodes de vieillissement par produit.

Note: tous les vins, lorsque refroidis, produisent de petits cristaux tartriques connus sous le nom de "diamants de vin". Ces petits cristaux sont en fait un phénomène naturel qui se produit lorsque le vin est fait avec du moût de raisins frais. Si vous voulez empêcher ce phénomène, laissez votre vin refroidir dans la tourie en le plaçant dans un endroit frais. Une fois l'étape de cristallisation passée, vous pourrez alors embouteiller votre vin. Pour les vins blancs (uniquement), nous vous recommandons d'utiliser le Kristalblok<sup>®</sup>, un bloquant totalement naturel. NE PAS UTILISER dans les vins rouges ou rosés. Les tanins des vins rouges réagissent au Kristalblok<sup>®</sup> et rendront le vin embrouillé et non-filtrable.

**Salute! VIEILLISSEMENT** – Si vous désirez laisser vieillir votre vin pendant un certain temps en tourie, nous vous recommandons fortement de retarder l'ajout d'agents de clarification.

6865 Route 132, Ville Sainte-Catherine, QC, Canada J5C 1B6

1.800.MONDIALE • 450.638.6380



08/2017