



## GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE DU SACHET ALLGRAPE®.

---

Afin d'obtenir de meilleurs résultats avec votre **SACHET Allgrape®** veuillez suivre les étapes suivantes :

- Transversez le contenu du **SACHET Allgrape®** dans le sac de mousseline inclus dans votre boîte et assurez-vous de bien nouer les cordons afin d'éviter que le sac ne s'ouvre.
- Ajoutez le sac de mousseline avec le contenu du **SACHET Allgrape®** à la cuve de fermentation primaire, dans le moût. Tout dépendant de la catégorie de votre produit, veuillez vous référer à l'étape 1.2 ou 1.3 des instructions qui sont fournies avec votre trousse de vinification.
- Submergez le sac de mousseline en dessous de la surface du liquide au moins une fois par jour.
- À la toute fin de la fermentation primaire, tout juste avant de soutirer votre moût en tourie, presser les peaux dans le sac de mousseline afin d'en extraire tout le liquide. Disposez par la suite du sac de mousseline et des peaux de raisins restantes.

Il est tout à fait normal, lors de l'ajout de notre **SACHET Allgrape®**, que le processus de clarification (Étape 3) requiert davantage de temps à compléter. Cette période supplémentaire est nécessaire puisque le **SACHET Allgrape®** ajoute une quantité supplémentaire de composantes naturelles au moût qui se devront d'être dissoutes et clarifiées. Gardez en tête... Les bonnes choses arrivent à ceux qui savent attendre.

Pour de plus amples informations, visitez notre section  
FAQ ou Nous Contacter au [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com)

*Dévoilez votre chef-d'œuvre !*