



# MOÛTS DE RAISINS ASSEMBLAGE

## INSTRUCTIONS

SUMMER BREEZE

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de vinification **MOSTI MONDIALE**. Chaque cépage a été sélectionné et créé spécialement pour vous, le vinificateur. 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. Si vous respectez méticuleusement ces instructions, la qualité de votre vin dépassera vos attentes. **Également, nous ne soulignerons jamais assez l'importance de nettoyer, de bien rincer et d'aseptiser votre équipement et vos outils avant de débiter chaque étape.**



**NOS CATÉGORIES** — Diversifiez et enrichissez votre cellier en découvrant nos **trois** différentes catégories de produits de vinification : **MOÛTS DE RAISINS FRAIS**, **MOÛTS DE RAISINS 100%** ou **MOÛTS DE RAISINS ASSEMBLAGE**.

**MOÛTS DE RAISINS ASSEMBLAGE** — Nous combinons soigneusement des moûts de raisins frais et concentrés, sélectionnés pour offrir au vinificateur le meilleur des deux mondes; des vins au corps et au caractère exceptionnels d'une qualité inégalée.

### VOTRE TROUSSE ET ÉQUIPEMENT REQUIS

#### VOTRE TROUSSE COMPREND

- Sac de moût — *concentré de moûts de raisins ÉTAPE 1*
- Sac d'essence de fruits — *arôme spécifique au cépage ÉTAPE 4*
- Levure — *permet la fermentation alcoolique ÉTAPE 3*
- Nourriture à levures — *à ajouter lorsque la densité atteint entre 1,040 et 1,050 ÉTAPE 1*
- Métabisulfite de potassium — *agent de dégazéification, clarification et stabilisation ÉTAPE 3. RAPPEL : ne pas utiliser ce Métabisulfite de potassium pour désinfecter l'équipement et les outils*
- Kieselsool — *agent de clarification ÉTAPE 3*
- Chitosane — *agent de clarification ÉTAPE 3*
- 2x Sorbate de potassium — *agent de stabilisation ÉTAPE 3*

#### ÉQUIPEMENT REQUIS

- Métabisulfite de potassium 200 g/7,05 oz — *à utiliser pour la stérilisation de votre équipement et outils avant chaque étape*
- Cuve de fermentation primaire de 30 litres
- Densimètre et éprouvette
- Voleur à vin — *utilisé pour prélever les échantillons*
- Cuillère de brassage à long manche — *de grade alimentaire*
- Tourie de 23 litres — *en verre de préférence ou en plastique*
- Tube ou boyau de soutirage
- Bouchon et bonde hydraulique — *permet au CO<sub>2</sub> de s'échapper et prévient une éventuelle contamination*
- 30 bouteilles de vin de 750 ml et 30 bouchons de liège
- Bouchonneuse

#### ÉQUIPEMENT FACULTATIF

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

### AVANT DE COMMENCER

Avant de débiter, assurez-vous de compléter le tableau ci-dessous ainsi que les étapes suivantes :

INFORMATION	DÉTAIL	SECTIONS À REMPLIR
Type de vin	Vous trouverez sur l'emballage extérieur le type de vin que vous avez choisi.	
Densité initiale	Référez-vous à <b>L'ÉTAPE C</b> qui se trouve à la droite de ce tableau.	
Numéro de lot à 5 chiffres	Situé sur le capsule du sac ou l'emballage extérieure.	
Date de début	JJ   MM   AAAA	

- A. Nettoyez tout votre équipement avec un détergent inodore et rincez abondamment à l'eau chaude pour éliminer tous les résidus.
- B. Stérilisez tout votre équipement avant chaque ÉTAPE en utilisant une solution de **métabisulfite de potassium**. Pour ce faire, veuillez dissoudre 50 g (3 c. à table) du produit dans 4 litres d'eau **FROIDE** (non distillée). Trempez ou vaporisez votre matériel avec cette solution. Si bien scellé, vous pourrez conserver cette solution pour une durée de 2 mois. N'utilisez pas le **métabisulfite de potassium** fourni avec ce produit, utilisez celui que vous vous serez procuré séparément.
- C. Vérifiez la **densité initiale**. Lors de **L'ÉTAPE 1**, avant d'ajouter la **levure**, recueillez à l'aide de votre **voleur à vin** un échantillon du moût qui se trouve dans la **cuve primaire**. Transférez cet échantillon dans l'**éprouvette**. Prenez le **densimètre** et insérez-le dans l'**éprouvette**, puis laissez-le flotter. Prenez en note la densité indiquée par le **densimètre**, où la surface du moût rencontre le **densimètre**.


### INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

#### VIELLISSEMENT RECOMMANDÉ *par produit*

Consultez la section **LA VINIFICATION** de notre site web au [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com) afin de connaître la période de vieillissement recommandée par produit.

Vous avez des questions ou désirez davantage d'information ? Visitez la section **FAQ** au [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com) ou composez le **1.800.666.3425** du lundi au vendredi, entre 8 h et 17 h, heure de l'Est. Notre personnel qualifié se fera un plaisir de vous aider.

## ÉTAPE 1 — FERMENTATION PRIMAIRE

 JOURS : 1 – 5

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


- 1.1 Si le niveau de 23L n'est pas préalablement indiqué sur votre **cuve primaire**, remplissez celle-ci de 23 litres d'eau, faites une marque sur la **cuve** au niveau atteint et disposez de l'eau.
- 1.2 Versez le contenu du **sac de moût** dans la **cuve primaire**. Ensuite, amenez le total de liquide jusqu'à la marque de 23 litres avec de l'eau **FROIDE** (non distillée). Vérifiez la densité initiale (référez-vous à L'ÉTAPE C qui se retrouve dans la section **AVANT DE COMMENCER**) et reportez la dans le tableau.
- 1.3 Assurez-vous que la température de la pièce et du moût soient entre 18-24°C. Ajoutez la **levure** dans la **cuve primaire**, (assurez-vous de bien ajouter la **levure**, et non pas la **nourriture à levures**). Ne pas remuer. Recouvrir la **cuve primaire** du couvercle sans toutefois le sceller.

 Lorsque la densité de votre vin atteindra 1,010 – 1,020 vous pourrez alors passer à L'ÉTAPE 2. Ce processus peut prendre jusqu'à 5 jours.

 DENSITÉ INITIALE REQUISE : 1,059 ou PLUS

- 1.4 La fermentation devrait débuter dans les 24-48 heures suivantes. Si toutefois rien ne se passe après cette période, veuillez contacter votre détaillant ou **MOSTI MONDIALE** pour un support direct.
- 1.5 Quotidiennement, brassez vigoureusement en vous assurant au préalable de bien nettoyer et aseptiser votre **cuillère**.
- 1.6 Lorsque la **densité** atteint 1,020 – 1,030, ajoutez le contenu du sachet identifié **nourriture à levures** et brassez légèrement. Vérifiez régulièrement la densité.


## ÉTAPE 2 — FERMENTATION SECONDAIRE

 JOURS : 6 – 14

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

 DENSITÉ REQUISE : 1,010 – 1,020

- 2.1 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 les dépôts.
- 2.2 Fixez la **bonde** à la **tourie**. Assurez-vous de remplir la moitié de la **bonde** d'une solution de **métabisulfite de potassium** (provenant de votre solution de 4 Litres). Laissez reposer et vérifiez régulièrement la **densité**.

 Lorsque la densité de votre vin atteindra 0,998 ou moins ET pendant au moins 3 jours, vous pourrez alors passer à L'ÉTAPE 3. Ce processus peut prendre jusqu'à 8 jours.

## ÉTAPE 3 — DÉGAZÉIFICATION, CLARIFICATION ET STABILISATION

 JOURS : 15 – 27

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

 DENSITÉ REQUISE : 0,998 ou MOINS

- 3.1 Installez la **tourie** sur une surface stable à au moins 1 mètre (3-4 pieds) du sol. À l'aide d'un **boyau de soutirage**, soutirez (transférez) brièvement votre vin dans votre **cuve de fermentation primaire** pendant que vous nettoyez votre **tourie** originale. Transférez le liquide, mais ne transférez pas les sédiments. Versez le vin dans la **tourie** afin que le gaz carbonique (mini bulles) puisse s'évacuer.
- 3.2 Il est important que vous brassiez vigoureusement le vin à l'aide d'une **cuillère de brassage** pendant au moins 2 à 3 minutes. Vous devez enlever tout le gaz sinon le gaz carbonique empêchera le vin de se clarifier.
- 3.3 Mélangez le contenu du sachet identifié **métabisulfite de potassium** à 50ml (1,69 oz) d'eau **FROIDE** (non distillée) jusqu'à sa dissolution. Ajoutez-le ensuite à votre vin et remuez.
- 3.4 Ajoutez à votre vin **kieselsool** et remuez pendant 2 minutes.
- 3.5 Ajoutez à votre vin **chitosane** et remuez pendant 2 minutes.
- 3.6 Mélangez le contenu des sachets identifiés **sorbate de potassium** à 100mL (3,4 oz) d'eau **FROIDE** (non distillée) jusqu'à sa dissolution et ajoutez au vin. Vous devez ajouter les DEUX sachets de **sorbate de potassium**. Bien remuer.
- 3.7 Mettez la **bonde** sur la **tourie** et placez le vin dans un endroit sécuritaire où la température se maintiendra entre 10 et 20°C. Quand le vin sera clarifié (peut prendre 7 à 10 jours) veuillez soutirer sans les sédiments dans une autre **tourie** ou brièvement dans la **cuve de fermentation primaire**. Ne vous inquiétez pas de remplir votre **tourie** à ce point.
- 3.8 *Facultatif*: Si vous désirez filtrer votre vin, vous pourrez le faire seulement lorsque votre vin sera limpide.

**NOTE**: Afin d'éviter la refermentation dans les bouteilles, nous recommandons fortement de filtrer votre vin avec des tampons filtreurs de 0,5 micron. Si vous n'avez pas accès à un filtre ou si vous ne souhaitez pas l'acheter, nous vous recommandons de conserver votre vin dans un environnement relativement frais (15°C / 59°F ou plus frais) une fois mis en bouteille.

 Lorsque votre vin sera limpide (non brouillé), vous pourrez alors passer à L'ÉTAPE 4. Ce processus peut prendre de 7 à 12 jours.

## ÉTAPE 4 — EMBOUTEILLAGE

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

- 4.1 Ajoutez le contenu du petit sac contenant l'essence de fruits à votre **tourie** et brassez pendant 1 minute.
- 4.2 Utilisez le **boyau de soutirage** ou une **embouteilleuse** pour remplir vos **bouteilles** à moins de 4 cm (1 ½ pouces) du **bouchon de liège**.
- 4.3 Mettez les **bouchons** en utilisant la **bouchonneuse**. *Facultatif*: ajoutez des **capsules rétrécissantes** et des **étiquettes**.
- 4.4 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 reprenne du "choc d'embouteillage".



**FÉLICITATIONS !**

Vous avez complété avec succès le processus de vinification.  
Il est à présent temps de partager de bons moments et de bons vins !

