



MOÛTS DE RAISINS FRAIS INSTRUCTIONS

FRESCO LODI | FRESCO YAKIMA | MONDIALE FRESCO | FRESCO AUSTRALIEN
FRESCO AFRIQUE DU SUD | FRESCO CHILE | MOSTO CLASSICO

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 FRAIS — Le moût frais est essentiellement le jus extrait des raisins de cuve, avant tout processus majeur tel que la concentration. Il retient les principales qualités et caractéristiques organoleptiques d'une variété et les transfère au vin.

VOTRE TROUSSE ET ÉQUIPEMENT REQUIS

COMPREND

- Moût frais – *moûts de raisins frais ÉTAPE 1*

PEUT ÉGALEMENT CONTENIR

- Sachet de copeaux de chêne – *ÉTAPE 1*
- 4Kgs de raisins écrasés et égrappés (*déjà incorporé dans le moût de raisins frais*) des Éditions Yakima et Lodi *ÉTAPE 3*

ÉQUIPEMENT FACULTATIF

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

ÉQUIPEMENT REQUIS

- Métabisulfite de potassium 200 g/7,05 oz – *à utiliser pour la stérilisation de votre équipement et outils avant chaque étape*
- 5g de Sorbate de potassium – *stabilisant*
- 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 CO₂ de s'échapper et prévient une éventuelle contamination*
- 30 bouteilles de vin de 750 ml et 30 bouchons de liège
- Bouchonneuse

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 L'ÉTAPE C qui se trouve à la droite de ce tableau.	
Numéro de lot à 5 chiffres	Situé sur une étiquette sur le côté de la chaudière ou sur le manche	
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 et bien égoutter. Si bien scellé, vous pourrez conserver cette solution pour une durée de 2 mois.
- C. Vérifiez la **densité initiale**. Lors de **L'ÉTAPE 1**, 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

DIAMANTS DE VIN et KRISTALBLOK®

Tous les vins, lorsque refroidis, produisent de petits cristaux de tartre 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. Pour de plus amples informations à ce sujet, référez-vous à la section **FAQ** au **mostimondiale.com**

VIEILLISSEMENT RECOMMANDÉ par produit

Consultez la section **LA VINIFICATION** de notre site web au **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** 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.

DÉJÀ INOCULÉ — Chaque produit de vinification **Moût de raisins frais** de MOSTI MONDIALE a été inoculé avec de la levure sélectionnée afin de garantir un processus de fermentation idéal.

ÉTAPE 1 — FERMENTATION PRIMAIRE

 JOURS : 1 – 5

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

- 1.1 Ouvrez le **seau** en brisant la languette et en retirant la bande de scellage complètement. Une fois que vous avez complètement retiré le couvercle, replacez-le par-dessus sur le seau sans sceller. 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. **NOTE** : Si la bande de scellage a déjà été retirée du seau, retournez-la immédiatement à votre vendeur, ne procédez pas.

 **DENSITÉ INITIALE REQUISE** : 1,080 ou PLUS

- 1.2 Assurez-vous que la température de la pièce et du moût soient entre 18-24°C. Le processus de fermentation commencera par lui-même dans les 24 à 48 heures. Mélangez bien à l'aide d'une **longue cuillère**.
- 1.3 Si le contenu de votre moût frais comprend des **copeaux de chêne**, vous pouvez maintenant les ajouter.
- 1.4 Brassez doucement à l'aide d'une **cuillère de brassage** pendant au moins 2 à 3 minutes quotidiennement.

 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**.

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 le dépôt.
- 2.2 Si vous avez acheté un **Édition Yakima** ou **Lodi** avec **peaux de raisins**, ne les transférez pas dans la **tourie** car vous aurez à conserver le moût (liquide). Pour ce faire, pressez la peau en utilisant un **linge de mousseline de coton** (coton à fromage) afin d'en extraire le liquide. Transférez ce dernier dans la **tourie** et disposez de la peau.
- 2.3 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 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, mais pas les sédiments et/ou **copeaux de chêne** selon l'une des deux options suivantes : **A**) dans votre **cuve de fermentation primaire** (pendant que vous nettoyez votre **tourie** originale) ou **B**) dans une seconde **tourie** bien nettoyée. Ce processus permet au gaz carbonique (mini bulles) de 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 Dissoudre 4g (2/3 cuillère à thé) de **métabisulfite de potassium** dans 100ml (3,4 oz) d'eau **FROIDE** (non distillée) jusqu'à sa dissolution. Ajoutez-le ensuite à votre vin et remuez.
- 3.4 Assurez-vous que la **tourie** soit pleine jusqu'à 5 cm (2 pouces) sous le **bouchon**. S'il reste de l'espace, utilisez un vin similaire, ne pas ajouter d'eau. Mettez la **bonde** sur la **tourie** et placez le vin dans un endroit

sécuritaire où la température se maintiendra entre 10 et 20°C pendant 2-3 semaines pour clarifier.

NOTE: Si vous choisissez de ne pas ajouter les agents de clarification à votre vin, le processus de clarification peut prendre jusqu'à quelques mois.

- 3.5 Une fois que votre vin est clair, soutirez-le sans les sédiments dans une autre **tourie** ou brièvement dans la **cuve de fermentation primaire**.
- 3.6 Dissoudre 5g (1 cuillère à thé) de **sorbate de potassium** dans 100mL (3,4 fl. oz.) d'eau **FROIDE** (non distillée) et ajouter cette solution à votre vin. Remuez bien. Ceci permet de prévenir la refermentation en bouteille. **FACULTATIF** : Si vous désirez filtrer votre vin vous pouvez le faire maintenant. Vous avez jusqu'à 3 mois pour embouteiller.

NOTE : Nous ne recommandons pas le vieillissement en vrac de votre vin. Toutefois, si vous choisissez de le vieillir, référez-vous à la section **FAQ** au mostimondiale.com pour plus de détails.

 Passez à L'ÉTAPE 4.

ÉTAPE 4 — EMBOUTEILLAGE

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

- 4.1 Utilisez le **boyau de soutirage** ou une embouteilleuse pour remplir vos **bouteilles** à moins de 1½ pouces du bouchon de liège.
- 4.2 Mettez les **bouchons** en utilisant la **bouchonneuse**. *Facultatif* : capsules rétrécissantes et **étiquettes**.

- 4.3 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 !

