



Jus frais de cépage **Instructions**

Tous les jus frais de cépage Mosti Mondiale sont pré-inoculés avec de la levure sélectionnée et une quantité minimale d'anhydride sulfureux. Ceci est fait afin de vous assurer une fermentation voulue et réduire les risques d'oxydation du moût.

Chez votre Distributeur

1. Assurez-vous que la bande scellante du couvercle est intacte. Si la bande a été retirée, n'acceptez pas la chaudière et remettez-la à votre Distributeur. Ensuite prenez bonne note, sur la feuille-graphe fournie par votre Distributeur, du numéro de lot inscrit sur le sceau-étiquette de votre chaudière, la date de votre achat et le nom de votre distributeur. Le numéro de lot est essentiel pour votre garantie Mosti Mondiale.

À la maison

2. Ouvrez la chaudière en brisant la bande scellante du couvercle. Soulevez le couvercle complètement et re-déposez-le légèrement sur le dessus de la chaudière.

3. Laissez le moût revenir à la température de pièce (approx. 22°-24°C / 72°-75°F). la fermentation démarrera d'elle-même. Mélangez bien le moût et prenez une première lecture de densité au premier signe de fermentation. N.B. Assurez-vous de bien nettoyer et stériliser au sulfite tous les équipements en contact avec le moût. Ceux-ci peuvent être des vecteurs de contamination.

4. Laissez le moût fermenter ainsi dans la chaudière pendant 4 à 6 jours. Prenez note, sur le graphe, de la densité et de la température du moût au moins aux deux jours afin de bien suivre la progression de votre fermentation. Vous pouvez profiter de ces moments pour brasser un peu le moût (re-suspend les levures et les éléments nutritifs contenus dans le moût).

5. Entre une densité de 1,010 à 1,030, vous pouvez transférer complètement le moût dans une tourie ou une dame-jeanne stérile (de plus grande capacité afin d'éviter les débordements possibles de fermentation encore active). **Soutirez aussi le dépôt au fond de la chaudière (contient toujours beaucoup de nourritures pour les levures).** Fixez une bonde hydraulique contenant une solution standard de métabisulfite de potassium (il n'est pas nécessaire à cette étape que votre tourie soit pleine car le dégagement de CO₂ protège le moût) et laissez fermenter encore une (1) semaine. Prenez toujours note de vos lectures de densité au moins aux deux jours.

Optionnel : Si vous le désirez, vous pouvez ajouter des copeaux de chêne dans la tourie juste avant le transfert du moût. Consultez votre Distributeur pour en connaître la bonne préparation, les quantités et les temps de résidence recommandés selon vos goûts.

6. À une densité de 0,990 à 0,992, soutirer le vin dans une nouvelle tourie stérile, cette fois en laissant derrière le dépôt (la lie). Assurez-vous que votre tourie soit bien remplie (5 cm (1 à 2 pouces) du goulot; compléter avec du vin et non de l'eau). Re-fixez la bonde. Avant toute clarification, il est absolument nécessaire que votre vin soit dégazé. Pour une meilleure clarification, utiliser un clarifiant (demander à votre marchand). Laissez clarifier 2 à 3 semaines dans un endroit sombre et le plus frais possible (le froid aide à la clarification et la stabilisation naturelle).

7. Après les 2-3 semaines, soutirer (sans aérer ou éclabousser) à nouveau afin de retirer le vin de son sédiment (dépôt, lie). Aide aussi au dégazement partiel du vin fini. Enlever aussi les copeaux de chêne, si vous en avez mis

N.B. Certains vins peuvent nécessiter quelques soutirages additionnels afin d'être clarifié complètement. Pour accélérer le processus de clarification, nous vous recommandons d'utiliser en combinaison le « Siligel » et le « Liquigel ». Vous pouvez vous les procurer auprès des distributeurs autorisés de Mosti Mondiale.

8. Deux options s'offre à vous :

A. Embouteiller tout de suite : ajouter 4 gr (½ c. à thé) de métabisulfite de potassium et 1 gr (1/8 c. à thé) d'acide ascorbique (vitamine C) au vin fini. Dissoudre le métabisulfite de potassium et l'acide ascorbique dans 150 mL d'eau froide. L'ajouter au vin et bien mélanger. Filtrer* .

B. Laisser mûrir et vieillir votre vin. Si vous voulez le laisser vieillir pendant quelques temps, assurez-vous que celui-ci contient assez de sulfites et vitamine C (4 gr (½ c. à thé) de métabisulfite de potassium et 1 gr (1/8 c. à thé) d'acide ascorbique (vitamine C)). Si vous avez fait vieillir votre vin durant une période de six mois ou plus, l'ajout d'un gramme de métabisulfite est nécessaire juste avant de filtrer*.

9. Il ne vous reste plus qu'à embouteiller votre vin. Pour la bonne garde de votre vin fini, utilisez toujours un bouchon neuf et de bonne qualité.

*pour éviter qu'il y ait une refermentation dans la bouteille, il est préférable d'ajouter du sorbate de potassium (5 g de sorbate pour 23 litres de vin) juste avant d'embouteiller.

N.B. : Il est toujours possible, une fois en bouteille, que votre vin présente une précipitation de petits cristaux de tartre, communément appelés les "diamants du vin". Ce phénomène est entièrement naturel et n'est pas un défaut. Si vous désirez toutefois éviter sa présence, discutez-en avec votre Distributeur. Il vous avisera sur les moyens à prendre pour en déterminer et en empêcher la manifestation.

Laissez maintenant vieillir gracieusement votre vin dans un endroit frais et sombre.
Sa noblesse, complexité et finesse vous récompenseront de votre patience.

Bonne cuvée Mondiale!