



INSTRUCTIONS



Mosti Mondiale would like to take the time to thank you for your purchase of what will be a remarkable winemaking experience. We take pride in creating winemaking products for all our customers and constantly strive for excellence. Each variety has been selected and created specifically for you, the winemaker. These easy to follow instructions will help ensure that your wines develop with character, color and beautiful aromas.

We encourage you to feel free to contact us at anytime should you wish to seek help regarding your chosen wine or if you simply wish to let us know about your winemaking experiences with our products at our toll free phone number (1-800-666-3425) or visit us on the web at: www.mostimondiale.com

PLEASE ENSURE TO READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS CLOSELY IN ORDER TO GUARANTEE THAT YOUR WINES MEET OR EXCEED YOUR EXPECTATIONS! WE CANNOT STRESS ENOUGH TO PROPERLY CLEAN AND SANITIZE ALL NEEDED TOOLS BEFORE COMMENCING YOUR WINEMAKING EXPERIENCE.

Make sure you have the following tools and materials listed below in order to make your wine;

- Fermentation Chart (Available at www.mostimondiale.com and at your local Mosti Mondiale store)
- 200g Potassium Metabisulphite (to be used for cleaning materials and for your airlock (3 tablespoons per 4L of water))
- Hydrometer
- Thermometer
- 2 Carboys or Demi-Johns of larger capacity (glass preferred)
- Airlock and Bung
- Oak Chips (optional)
- Long Spoon
- Siphon Hose
- Siligel (if needed)
- Liquigel (if needed)
- 4g additional of Potassium Metabisulphite
- 1g Ascorbic Acid (Vitamin C)
- 5g Potassium Sorbate
- Access to or own a Filter Machine with proper filter pads (ask your retailer which pads are right for your wine)
- 30 750mL Wine Bottles (Recommended)
- Access to or own a Corking Machine or floor corker
- 30 Wine Corks
- 30 Shrink Caps (optional)
- 30 Wine Bottle Labels (optional)

Every Mosti Mondiale Fresco (Fresh Juice) has been pre-inoculated with selected yeast and minimal amounts of sulphur dioxide in order to properly ensure you an ideal and perfect fermentation while reducing the risk of oxidation to your must.

Make sure you thoroughly clean and sterilize all equipment that you are intending to use with a solution of Potassium Metabisulphite (3 tablespoons per 4L of water.)

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY

IMPORTANT NOTICE: PLEASE TAKE NOTE OF THE ASSIGNED LOT NUMBER ATTACHED ON THE I.D. TAG OF YOUR PAIL. THIS LOT NUMBER WILL HELP US SERVE YOU IN THE UNLIKELY EVENT THAT YOUR MUST ENCOUNTERS PROBLEMS.

1. Open the pail by breaking and peeling off the cover's seal-band. Once removed completely, lightly place the cover on top of the pail. **Note: If your seal band had already been removed and you simply had to pull off the cover, return the pail to your retailer immediately, do not proceed.**
2. Allow your must to return to room temperature (approx. 18°-24° / 65°-75°F), at which point the fermentation will begin by itself. Mix well using a Long Spoon and take a first specific gravity reading using your Hydrometer at the first signs of fermentation (once you notice some bubbling!)
3. Allow your must to continue fermenting in the pail for the next 4 to 6 days. In order to properly follow the fermentation's progression, take note of the must's specific gravity (always using your Hydrometer) and temperature (using a Thermometer) every day. Upon completing this verification, it is recommended that you slowly mix your must using your Long Spoon (this re-suspends the yeast and nutrients contained within your must).
Note: If you're using our fermentation chart, it is recommended that you plot your results within the chart as well.
4. Once your must is within the specific gravity range of 1,040 and 1,050, using a Siphon Hose, transfer your must into a sterile Carboy or Demi-John of larger capacity (in order to avoid possible over-spills from the still active fermentation). **Make sure to include all deposits from the bottom of the pail, as it contains important amounts of nutrients and yeast that are still needed to provide you with a superior tasting wine.** Apply an Airlock containing a small amount of the Potassium Metabisulphite solution (3 tablespoons per 4L of water) to the head of your Carboy or Demi-John of larger capacity.

Optional: If you wish to add Oak Chips to your must, place them at the bottom of Carboy or Demi-John of larger capacity just before you begin your transfer. Consult Mosti Mondiale or your Distributor directly concerning proper preparation, quantity and residing time tailored to your taste.

Note: It's normal at this point to not have a full carboy as the CO₂ generated within your carboy is acting as a protector for your must. Allow your must to ferment for one (1) more week while you continue taking your specific gravity and temperature readings (always using your Hydrometer and Thermometer) everyday.

5. Once your within the specific gravity of 0.996 or less, proceed to rack your wine using your Siphon Hose into a clean sterile glass Carboy (preferred for 23L) or Demi-John. Do not transfer the sediment currently at the bottom of your Carboy or Demi-John of Larger capacity that presently contains your wine. Ensure that your Siphon Hose is approximately 1/2" (approximately 1.3 cm) from the bottom in order to ensure that all sediment is left behind. While transferring, be sure to splash the wine in order to remove all remaining CO₂. At this time, you would also remove the Oak Chips (if used). Dissolve 4g (2/3 teaspoon) of Potassium Metabisulphite and 1g (1/4 teaspoon) of Ascorbic Acid (vitamin C) in 150ml of cold water and add to your wine (it's now wine, not must!). Upon completion, please ensure that your Carboy (preferred for 23L) or Demi-John is now well topped-up (2 inches or approximately 5 cm) from the neck; if required, top-up with wine only, not water). Be sure to properly attach your Airlock to the head of your Carboy (preferred for 23L) or Demi-John. Place your wine in a dark and cool place for 2 to 3 weeks in order to allow your wine to clarify.

Note: The cold allows for a healthy and natural clarification and stabilization process.

6. After 2 to 3 weeks, rack your wine again (using your Siphon Hose into a glass Carboy (preferred for 23L) or Demi-John in order to remove the lees (minimal deposits of dead yeast or residual yeast). This racking will also serve as an aid in degassing your wine as well.

Note: Some wines may require a few additional rackings in order to completely clarify your wine. Should you wish to expedite the clarification process, your Mosti Mondiale authorized distributor can provide you with both Siligel and Liquigel solutions. Please speak with your distributor for proper instructions in adding these solutions or feel free to contact Mosti Mondiale directly at 1-800-666-3425.

7. Upon completing Step 6, you now have two viable options.

A. Should you wish to bottle your wine immediately: In efforts to prevent any re-fermentation in the bottle, dissolve 5g of Potassium Sorbate in 150ml of cold water and proceed to add this solution to your wine. Stir well and filter.

IMPORTANT NOTE: WE STRONGLY RECOMMEND FILTERING YOUR WINE USING A FILTER MACHINE (SPEAK TO YOUR DISTRIBUTOR ABOUT WHICH PADS TO USE) AS IT WILL ALLOW YOUR WINE TO OBTAIN A BRIGHT FINISH ALONG WITH BEING FULLY DEGASSED.

B. Should you wish to allow your wine to age and mature: Place your airlock at the head of your Carboy (preferred for 23L) or Demi-John and allow your wine to age as desired. **If your wine is ageing for 6 months or more,** we recommend that you add 2g (1/3 teaspoon) of Potassium Metabisulphite, and 5g of Potassium Sorbate prior to filtering and bottling.

IMPORTANT NOTE: WE STRONGLY RECOMMEND FILTERING YOUR WINE USING A FILTER MACHINE (SPEAK TO YOUR DISTRIBUTOR ABOUT WHICH PADS TO USE) AS IT WILL ALLOW YOUR WINE TO OBTAIN A BRIGHT FINISH ALONG WITH BEING FULLY DEGASSED.

8. Upon completing Step 7 A or B, you are now ready to bottle! Make sure your Bottles have been properly cleaned and sanitized prior to bottling and always use new Corks to seal your wines. It is strongly recommended that you use a Corking Machine or a Floor Corker. Feel free to contact your distributor or Mosti Mondiale to discuss which type of corks you should use for your wine and to inquire about using a Corking Machine or Floor Corker.

Note: All wines will produce small crystals of tartar (white diamonds) if chilled. This phenomenon is entirely natural and is not a defect. However, if you wish to prevent its appearance, discuss the matter with your distributor or contact Mosti Mondiale directly. If you are currently making a white wine, Mosti Mondiale strongly recommends the use of Kristalblok®, a completely natural crystal blocker. Ask your local distributor about obtaining Kristalblok® for use on your white wine batch.

Once your wine is bottled, we recommend that you leave your wine to age gracefully in a dark and cool place for a minimum of 1 month (this is to allow the wine to get over "bottle shock").

Its nobility, complexity and finesse will reward you for your patience... GUARANTEED!

Salute!

Bulk Ageing

Should you wish to bulk age your wine in the carboy for longer periods of time, we highly recommend postponing the addition of the clarifying agents. Please refer to Bulk Ageing link at www.mostimondiale.com.

Are you questioning why you are performing certain operations or adding any products? Please refer to www.mostimondiale.com and click on the link to winemaking demystified.



INSTRUCTIONS



Mosti Mondiale souhaite vous remercier pour votre achat, qui s'avérera une remarquable expérience de vinification. Nous créons des produits de vinification avec fierté pour tous nos clients et nous visons constamment l'excellence. Chaque cépage a été créé et choisi spécialement pour vous, le vinificateur. Ces instructions faciles à suivre vous permettront de vous assurer que vos vins ont un caractère, une robe et de merveilleux arômes.

Nous vous encourageons à communiquer avec nous à tout moment pour demander de l'aide au sujet du vin que vous avez choisi ou si vous souhaitez simplement nous raconter votre expérience de vinification avec nos produits au numéro sans frais 1-800-666-3425 ou sur notre site Internet au www.mostimondiale.com.

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS SUIVANTES AVEC SOIN AFIN DE VOUS ASSURER QUE VOS VINS CORRESPONDENT À VOS ATTENTES! NOUS NE SAURIONS INSISTER ASSEZ SUR LA NÉCESSITÉ DE BIEN NETTOYER ET STÉRILISER TOUS LES OUTILS NÉCESSAIRES AVANT D'ENTREPRENDRE VOTRE EXPÉRIENCE DE VINIFICATION.

Assurez-vous d'avoir les outils suivants pour faire votre vin:

- Charte de fermentation (qui se trouve sur le site à l'adresse www.mostimondiale.com et dans votre boutique Mosti Mondiale locale)
- 200g de métabisulfite de potassium (pour nettoyer le matériel et pour mettre dans la bonde (3 cuillères à soupe pour 4 L d'eau))
- Densimètre
- Thermomètre
- 2 touries ou dames-jeannes de plus grande capacité (préférentiellement en verre)
- Bonde
- Copeaux de chêne (facultatif)
- Longue cuillère
- Boyau pour soutirer
- 7 ml Siligel (au besoin)
- 7 ml Liquigel (au besoin)
- 4g de métabisulfite de potassium de plus
- 1g d'acide ascorbique (vitamine c)
- 5g de sorbate de potassium
- Un filtreur ou un accès à un filtreur équipé des filtres adéquats (demandez à votre détaillant quels sont les bons filtres pour votre vins)
- 30 bouteilles de vin de 750 ml (recommandé)
- Bouchonneuse ou accès à une bouchonneuse
- 30 bouchons
- 30 capsules rétrécissantes (facultatif)
- 30 étiquettes (facultatif)

Chaque trousse Mosti Mondiale Fresco (jus frais) a été préinoculée avec de la levure sélectionnée et une petite quantité de dioxyde de soufre (SO2) de afin de garantir un processus de fermentation idéal tout en réduisant les risques d'oxydation de votre moût.

Assurez-vous de nettoyer et de stériliser tout l'équipement que vous prévoyez utiliser avec une solution de métabisulfite de potassium (3 cuillères à soupe 4 L d'eau).

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT

REMARQUE IMPORTANTE: ASSUREZ-VOUS DE PRENDRE EN NOTE LE NUMÉRO DE LOT INSCRIT SUR VOTRE SEAU. CE NUMÉRO NOUS PERMETTRA DE MIEUX VOUS SERVIR SI VOUS DEVIEZ ÉPROUVER DES PROBLÈMES AVEC VOTRE MOÛT.

- 1. Ouvrez le seau en brisant la bande de scellage et en la retirant. Une fois que vous avez complètement retiré le couvercle, remplacez-le doucement sur le seau. Remarque: Si la bande de scellage a déjà été retirée du seau, retournez-le immédiatement à votre vendeur, ne l'utilisez pas.
- 2. Laissez votre moût prendre la température de la pièce (approx. 18°C à 24°C / 65°F à 75°F). Le processus de fermentation commencera par lui-même. Mélangez bien à l'aide d'une longue cuillère et prenez une première mesure de densité à l'aide de votre densimètre aux premiers signes de fermentation (dès que vous voyez quelques bulles monter à la surface!).
- 3. Laissez le moût continuer de fermenter dans le seau pour les 4 à 6 prochains jours. Pour suivre le processus de fermentation, prenez la mesure de densité de moût (à l'aide de votre densimètre) et sa température (avec votre thermomètre) tous les jours. Après ces vérifications, nous vous recommandons de mélanger doucement votre moût à l'aide de votre longue cuillère (pour remettre la levure et les nutriments dans votre moût en suspension).

Remarque: Si vous utilisez notre charte de fermentation, nous vous recommandons d'y inscrire vos résultats.

- 4. Lorsque la densité de votre moût se situe entre 1,040 et 1,050, transférez-le dans une tourie ou une dame-jeanne de grande capacité (pré-stérilisée) au moyen d'un boyau (afin d'éviter les débordements causés par la fermentation toujours active). Assurez-vous de transférer tout le dépôt qui est au fond du seau puisqu'il contient une quantité importante de nutriments et de levures dont vous aurez besoin pour obtenir un vin au goût supérieur. Appliquez la bonde contenant une petite quantité de solution de métabisulfite de potassium (3 cuillères à soupe pour 4 L d'eau) sur votre tourie ou dame-jeanne de grande capacité.

Facultatif: Si vous souhaitez ajouter des copeaux de chêne à votre moût, vous devez les placer au fond de la tourie ou dame-jeanne de grande capacité juste avant de transférer. Consultez Mosti Mondiale ou votre distributeur pour connaître le processus de préparation, les quantités et les temps d'immersion pour obtenir un vin correspondant à vos goûts.

Remarque: À cette étape, il est normal que votre tourie ne soit pas pleine puisque le CO₂ relâché dans la tourie sert de couche protectrice pour votre moût fermenter pendant 1 semaine de plus tout en continuant de prendre les mesures de densité et de température (avec votre densimètre et votre thermomètre) tous les jours.

- 5. Lorsque la densité atteint 0.996 ou moins, soutirez votre moût à l'aide de votre boyau dans une tourie de verre (préférable pour la trousse de 23 L) ou une dame-jeanne stérilisée. Ne transférez pas le dépôt qui se trouve au fond de la tourie ou de la dame-jeanne de grande capacité. Assurez-vous que l'extrémité de votre boyau pour soutirer se trouve à environ 1.5 cm (0.5 po) du fond afin de ne pas soutirer le dépôt. Pendant le soutirage, assurez-vous de faire gicler (tomber en hauteur) le moût pour expulser tout le CO₂. Vous pouvez également retirer les copeaux de chêne (si vous en avez utilisé). Dissoudre 4 g (2/3 cuillère à thé) de métabisulfite de potassium et 1 g (1/4 cuillère à thé) d'acide ascorbique (vitamine c) dans 150 ml d'eau froide et ajoutez cette solution à votre vin (ce n'est plus du moût, c'est maintenant du vin!). Après cette étape, assurez-vous que votre tourie (préférable pour une trousse de 23 L) ou votre dame-jeanne est pleine (à 5 cm (2 po) du goulot). Si nécessaire, remplissez avec du vin seulement, n'ajoutez pas d'eau). Assurez-vous de bien installer votre bonde à votre tourie ou votre dame-jeanne. Placez votre vin dans un endroit frais et sombre pendant 2 à 3 semaines afin de le laisser se clarifier.

Remarque: La fraîcheur permet d'assurer un processus de clarification et de stabilisation naturel.

- 6. Après 2 à 3 semaines, soutirez à nouveau votre vin à l'aide de votre boyau dans une tourie de verre (préférable pour une trousse de 23 L) ou une dame-jeanne afin de retirer la lie (dépôt de résidus de levures). Cette opération de soutirage permet également de dégazer votre vin.

Remarque: Certaines vins nécessitent plus d'étapes de soutirage pour la clarification. Si vous souhaitez accélérer le processus de clarification, votre distributeur Mosti Mondiale autorisé peut vous fournir des solutions de Siligel et de Liquigel. Veuillez communiquer avec votre distributeur pour connaître les instructions concernant l'ajout de ces solutions, ou n'hésitez pas à communiquer directement avec Mosti Mondiale au 1-800-666-3425.

- 7. Après l'étape 6, deux options s'offrent à vous:

A. Si vous souhaitez embouteiller immédiatement votre vin: Pour prévenir la re-fermentation en bouteille, dissolvez 5 g de sorbate de potassium dans 150 ml d'eau froide et ajoutez cette solution à votre vin. Mélangez bien et filtrez.

REMARQUE IMPORTANTE: NOUS VOUS RECOMMANDONS FORTEMENT DE FILTERER VOTRE VIN À L'AIDE D'UNE MACHINE À FILTERER (DEMANDEZ À VOTRE DISTRIBUTEUR QUEL TYPES DE FILTERS UTILISER) PUISQU'IL VOUS PERMET D'OBTENIR UN VIN CLAIR ET COMPLÈTEMENT DÉGAZÉ.

B. Si vous souhaitez laisser votre vin vieillir: Assurez-vous que la bonde est bien mise et bien rempli de solution métabisulfite de potassium à votre tourie (préférable pour une trousse de 23 L) ou votre dame-jeanne et laissez votre vin vieillir comme vous le désirez. Si vous faites vieillir votre vin pendant 6 mois ou plus, nous vous recommandons d'y ajouter 2 g (1/3 cuillère à thé) de métabisulfite de potassium et 5 g de sorbate de potassium (préférentiellement dissout dans 150 ml d'eau froide) avant de le filtrer et de l'embouteiller.

REMARQUE IMPORTANTE: NOUS VOUS RECOMMANDONS FORTEMENT DE FILTERER VOTRE VIN À L'AIDE D'UNE MACHINE À FILTERER (DEMANDEZ À VOTRE DISTRIBUTEUR QUEL TYPES DE FILTERS UTILISER) PUISQU'IL VOUS PERMET D'OBTENIR UN VIN CLAIR ET COMPLÈTEMENT DÉGAZÉ.

- 8. Après l'étape 7 A ou B, vous êtes maintenant prêt à embouteiller! Assurez-vous d'avoir bien nettoyé et stérilisé vos bouteilles avant d'embouteiller votre vin et utilisez toujours de nouveaux bouchons. Nous vous recommandons fortement d'utiliser une bouchonneuse. N'hésitez pas à communiquer avec votre distributeur ou Mosti Mondiale pour demander quel type de bouchons utiliser pour votre vin et pour vous informer à propos de l'utilisation d'une bouchonneuse.

Remarque: Tous les vins produisent de petits cristaux de tartre (cristaux blancs) s'ils sont refroidis. Ce phénomène est naturel et ne découle pas d'un défaut dans votre produit. Toutefois, si vous souhaitez empêcher l'apparition de tartre, discutez avec votre distributeur ou communiquez directement avec Mosti Mondiale. Si vous préparez un vin blanc, Mosti Mondiale vous recommande fortement d'utiliser Kristalblok®, un produit entièrement naturel empêchant la formation de cristaux de tartre. Demandez votre distributeur local pour obtenir du Kristalblok® pour votre vin blanc.

Une fois votre embouteillé, nous vous recommandons de laisser votre vin vieillir dans un endroit sombre et frais pendant au moins 1 mois (cela permettra à votre vin de se remettre du "choc de l'embouteillage"). La noblesse, la complexité et la finesse de votre vin sauront récompenser votre patience... C'EST GARANTI! À votre santé!

Salute!

Vieillessement en vrac

Si vous désirez faire vieillir votre vin en vrac dans la tourie plus longtemps, nous vous recommandons de retarder l'ajout des agents de clarification. Consultez le lien sur le vieillissement en vrac sur le site www.mostimondiale.com

Vous demandez-vous pourquoi vous faites certaines opérations ou pourquoi vous ajoutez un produit? Consultez le www.mostimondiale.com et cliquez sur lien sur la démystification de la vinification.