

# INSTRUCTIONS

## FRESH GRAPE MUST

ORIGINAL ALLJUICE | ALLJUICE MASTER'S EDITION | LA BODEGA | MEGLIOLI

We 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 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 Monday to Friday between 8am and 5pm ET or visit us on the web at [mostimondiale.com](http://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.

### INCLUDED IN YOUR KIT

- Sterile Juice Bag
- Yeast – 2 packs in La Bodega
- Yeast Nutrient – to be added when specific gravity is between 1.040-1.050
- Potassium Metabisulphite – to be used in Degassing, Clearing and Stabilizing step only
- Kieselsol & Chitosan clarifiers
- Potassium Sorbate stabilizers

### IN SELECTED PRODUCTS

- AllGrape® Pack
- Dried Raisins
- Oak Chips
- Essence Bag – La Bodega only
- Wine Conditioner
- Kristalblok®
- Bottle Labels

### SUPPLIES NEEDED


- 200g/7.05 oz Potassium Metabisulphite for sterilization
- 30L/8 US Gallon Primary Fermenter
- Hydrometer
- Long Mixing Spoon
- 23L/6 US Gallon Carboy [11.3L/ 3 US Gallon for La Bodega] glass recommended
- Siphon Tube
- Airlock and Bung
- 30x 750mL Wine Bottles – 375mL for La Bodega
- 30x Wine Corks
- Corker

### OPTIONAL

- A Filter Machine with proper filter pads
- Shrink Caps

### WANT TO STAY CONNECTED?

SIGN UP TO OUR NEWSLETTER

Scan this QR code  OR Send us an email:  
[newsletter@mostimondiale.com](mailto:newsletter@mostimondiale.com)

### BEFORE YOU START CHECKLIST

- ✓ Make sure all your equipment is clean. If necessary, clean with an odourless detergent solution and rinse with hot water. Ask your retailer for more details.
- ✓ Sanitize all your equipment with a metabisulphite solution. Dissolve 3 tablespoons of Potassium Metabisulphite in approximately 4 liters (1 US gallon) of cool water.
- ✓ Fill in the chart below.

#### WHERE DO I FIND THIS?

Wine Variety:	On the exterior packaging. This is the variety you chose when purchasing the product.	
Initial specific gravity:	Using a Hydrometer. Let a Hydrometer float in a test tube or directly in the primary prior to adding the Yeast. Take the reading where the surface of the must meets the Hydrometer.	
Lot #:	On the exterior packaging and on the juice bag, 5 digits.	
Date started:		YYYY   MM   DD

### PRIMARY FERMENTATION — Specific Gravity: 1.080 or higher [Days 1-5]

**REMINDER** | Sanitize all equipment before use

- 1. Empty the contents of the large Sterile Juice Bag into the Primary Fermenter. Take initial specific gravity reading.
- 2. If your winemaking product includes an AllGrape® Pack and/or Dried Raisins, you may add one but not both, to the Primary Fermenter.

#### Did you know?

The AllGrape® Pack is made exclusively with 100% pure varietal wine grapes. It will add color, bouquet and mouthfeel to your wine. It has been specifically prepared for use with our Fresh Grape Must winemaking products. For more details, see [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com).

- 3. Ensure the temperature of the room and the juice are both between 18-24°C / 65-75°F. Add the Yeast pack to your Primary Fermenter. Place the lid on your Primary Fermenter, but do not seal the lid.
- 4. The fermentation will begin within 24-48 hours. If your fermentation does not start, contact your local retailer or Mosti Mondiale at 1-800-666-3425.
- 5. Mix thoroughly daily.
- 6. Once the specific gravity reaches 1,040-1,050, add the package marked Yeast Nutrient and stir lightly. Careful to avoid overflowing if the Primary Fermenter is mostly full.

### SECONDARY FERMENTATION — Specific Gravity: 1.010 – 1.020 [Days 6-14]

**REMINDER** | Sanitize all equipment before use

- 1. Rack your wine into a clean and sanitized Carboy using a Siphon Tube. Allow the wine to splash into the Carboy including the sediment.
- 2. If your winemaking product included an AllGrape® Pack or Dried Raisins, press the skins using a cheesecloth to extract all the must and add this must to your Carboy. If your package contains Oak Chips, you may add them now.
- 3. Install the Airlock and Bung. Make sure the Airlock is filled with water with a metabisulfite solution.

### DEGASSING, CLEARING AND STABILIZING — Specific Gravity: 0.998 or lower AND stable (no consistent bubbling) for at least 3 days [Days 15-27]

**REMINDER** | Sanitize all equipment before use

- 1. Place the Carboy on a steady surface 3-4 feet above ground. Rack your wine into another Carboy (or briefly into your Primary Fermenter while you clean and sanitize the Carboy in order to use it again) with a Siphon Tube. Allow the wine to splash into the Carboy in order to let the CO<sub>2</sub> (tiny bubbles) escape. If your wine contained Oak Chips, do not transfer the Oak Chips.
- 2. Stir your wine vigorously with a Long Mixing Spoon for 2-3 minutes. You must remove all the CO<sub>2</sub> gas in order for the wine to clarify properly.
- 3. Mix the contents of the pouch marked Potassium Metabisulphite into 50mL (1.69 fl. oz.) of cool water until it is dissolved. Add it to your wine and stir.
- 4. Add the pouch marked Kieselsol to your wine and stir for 2 minutes.
- 5. Add the pouch marked Chitosan to your wine and stir for 2 minutes.
- 6. Mix the pouch marked Potassium Sorbate in 50mL (1.69 fl. oz.) of cool water, dissolve and add to the wine. Mix thoroughly.
- 7. If your winemaking product contained Wine Conditioner, you may mix it in a liter (34 fl. oz.) of wine, stir and add to the rest of the wine.
- 8. Ensure that your Carboy is full to within 2 inches of the Airlock. Should you require to top up your Carboy, it is preferable to add finished wine, not water. Apply Airlock on the Carboy and place the wine back in a cool (10-20°C / 50-68°F) and safe place for 7-10 days.
- 9. If you wish to filter your wine, you may do so once your wine has been clear for at least 10 days.

### BOTTLING — REMINDER | Sanitize all equipment with a metabisulphite solution, including Bottles and Siphon Tube

- 1. If your winemaking product included a pack of Kristalblok®, you may dissolve it in 1 liter (34 fl. oz.) of wine and empty it (make sure it is well dissolved) into your wine and stir for 2 minutes.
- 2. Did you buy a La Bodega? If so, you can now add the contents of the smaller metallic Essence Bag into your Carboy and stir for 1 minute.
- 3. Using a Siphon Tube, fill up your Bottles with your wine.
- 4. Insert corks using a Corker.
- 5. Optional: Label your Bottles and place shrink caps.
- 6. Place your Bottles upright for 3 days, then lay them down and store your wine in a cool and dark environment. We recommend waiting at least 2 weeks for the wine to get over "bottle shock". Don't forget: Your wine will get better with time. Check the FAQ section of our website for recommended aging period by product.

Note: All wines will produce small tartaric crystals if chilled, known as "wine diamonds". This is, in fact, a very natural phenomenon that occurs in wines made with fresh must. If you wish to prevent this, you may chill your wine in the Carboy by placing it in a cool temperature and let the crystallization process occur before bottling. For white wines only, we recommend the use of Kristalblok®, a completely natural crystal blocker. DO NOT use in reds or rosés. The tannins of red wines will react with the Kristalblok® and make the wine hazy and unfilterable.

**Salute!** BULK AGING – 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 the FAQ section of our website at [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com).



Nous aimerions profiter de cette occasion pour vous remercier de votre achat, lequel, nous sommes certains, rendra unique l'expérience de vinification que vous vous apprêtez à commencer. Sachez que notre motivation première est de constamment viser l'excellence et la qualité, c'est donc pourquoi nous avons créé et sélectionné, pour vous chers clients vinificateurs, des produits de vinification qui vous ressemblent. 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.

Vous avez des questions concernant votre choix de vin ou désirez partager votre expérience vinicole mettant en vedette nos produits? Appelez-nous sans frais en composant le numéro suivant : 1-800-666-3425, du lundi au vendredi, entre 8 h et 17 h, heure de l'Est, ou visitez-nous sur notre site Internet dont voici l'adresse : [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com).

Assurez-vous de lire attentivement les instructions et recommandations suivantes. Se faisant, vous donnez davantage la chance aux vins de répondre à vos attentes ou encore mieux, de les dépasser! Nous ne soulignerons jamais assez l'importance de nettoyer, de désinfecter et de bien rincer votre équipement avant de commencer.

## VOTRE TROUSSE MOSTI MONDIALE COMPREND

- Sac de moût stérile
- Levure – 2 sachets pour La Bodega
- Nourriture à levures – à ajouter lorsque la densité se situe entre 1,040 et 1,050
- Métabisulfite de potassium – à utiliser seulement à l'étape de Dégazéification, Clarification et Stabilisation
- Kieselsol et chitosane clarificateurs
- Sorbate de potassium stabilisateur

## PEUT ÉGALEMENT CONTENIR

- Sachet AllGrape®
- Sachet de raisins séchés
- Sachet de copeaux de chêne
- Sachet d'essence – La Bodega seulement
- Adoucisseur de vin
- Kristalblok®
- Étiquettes pour bouteilles

## ÉQUIPEMENT REQUIS

- 200 g / 7,05 oz Métabisulfite de potassium pour stériliser
- Cuve primaire de fermentation de 30 litres
- Densimètre et éprouvette *valeur à vin*
- Cuillère de brassage à long manche
- Tourie de 23 litres [11,3L pour La Bodega] en verre de préférence
- Tube ou boyau de soutirage
- Bouchon et bonde hydraulique
- 30 bouteilles de vin de 750 ml – 375mL pour La Bodega
- 30 bouchons de liège
- 1 bouchonneuse

## FACULTATIF

- Machine à filtrer et filtres appropriés
- Capsules rétrécissantes

## VOULEZ-VOUS RESTER CONNECTÉ?

INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE LISTE D'ENVOI

Scannez ce code QR  OU Envoyer un courriel à : [newsletter@mostimondiale.com](mailto:newsletter@mostimondiale.com)

## AVANT DE COMMENCER

- ✓ Nettoyez tout votre matériel avec un détergent inodore et rincez abondamment à l'eau chaude pour éliminer tous résidus. Au besoin, demander des informations supplémentaires à votre détaillant.
- ✓ Stérilisez votre équipement en utilisant une solution de métabisulfite de potassium. Pour ce faire, veuillez dissoudre 50 g (3 c. à table) de ce produit dans 4 litres d'eau fraîche.
- ✓ Remplir le tableau ci-dessous.

### OU PUIS-JE TROUVER LES INFORMATIONS SUIVANTES?

Type de vin :	Vous trouverez sur l'emballage extérieur, le type de vin que vous avez choisi lors de votre achat.	
Densité initiale :	Avec un densimètre. Prenez le densimètre et insérez-le dans l'éprouvette, puis laissez-le flotter à la surface ou placez-le directement dans la cuve primaire avant d'ajouter la levure. Prenez ensuite un échantillon du moût en utilisant votre densimètre et l'éprouvette pour en vérifier la densité.	
Numéro de lot à 5 chiffres :	Sur l'extérieur de l'emballage et sur le sac de moût.	
Date de début :		JJ   MM   AAAA

## FERMENTATION PRIMAIRE — Densité : 1,080 ou plus [jours 1-5]

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

- 1. Versez le contenu du sac de moût dans la cuve primaire. Soutirez un échantillon en utilisant votre densimètre et votre éprouvette, et vérifiez la densité.
- 2. Si votre trousse vinicole inclut un sachet AllGrape® et/ou un sachet de raisins séchés, vous pouvez ajouter l'un ou l'autre, dans la cuve primaire, mais pas les deux.

### Le saviez-vous ?

Le sachet AllGrape® est composé exclusivement de raisins de cépage pur à 100 %. En plus d'intensifier la couleur, il révélera au nez un agréable parfum et donnera une belle longueur en bouche. Ce produit a été spécifiquement conçu pour être utilisé avec notre moût de raisins frais. Pour plus d'informations, visitez-nous à l'adresse suivante : [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com).

- 3. Assurez-vous que la température de la pièce et du moût sont entre 18-24°C / 65-75°F avant d'ajouter la levure. Lorsque la plage de température est atteinte, ajoutez la levure dans la cuve primaire. Recouvrez la cuve du couvercle sans toutefois le sceller.
- 4. La fermentation devrait commencer dans les 24-48 heures. Si toutefois rien ne se passe à l'intérieur de cette période, contactez votre détaillant ou Mosti Mondiale en composant le 1-800-666-3425.
- 5. Quotidiennement, mélangez vigoureusement en vous assurant au préalable de bien nettoyer et aseptiser votre cuillère.
- 6. Lorsque la densité atteint 1,040-1,050, ajoutez le contenu du sachet identifié nourriture à levures et mélangez légèrement. Évitez le débordement si la cuve primaire est quasiment pleine.

## FERMENTATION SECONDAIRE — Densité : 1,010 - 1,020 [jours 6-14]

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

- 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. Si votre trousse comprend un sachet AllGrape® ou de raisins séchés, pressez la peau en utilisant un linge de mousseline de coton (coton à fromage) afin d'en extraire le moût et déposez-le dans la tourie. Si le contenu de votre trousse comprend des copeaux de chêne, vous pouvez maintenant les ajouter.
- 3. Fixez la bonde à la tourie. Assurez-vous de la remplir d'une solution de métabisulfite.

[mostimondiale.com](http://mostimondiale.com)

## DÉGAZÉIFICATION, CLARIFICATION ET STABILISATION — Densité : 0,998 ou moins ET moût stable (sans bouillonnement constant) pendant au moins 3 jours [jours 15-27]

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

- 1. Installez la tourie sur une surface stable à au moins 1 mètre (3-4 pieds) du sol. Soutirez (transférez) votre vin dans une tourie propre à l'aide d'un boyau de soutirage (ou brièvement dans votre cuve de fermentation primaire si vous n'avez pas une seconde tourie pendant que vous nettoyez votre tourie originale). Versez le vin dans la tourie afin que le gaz carbonique (mini bulles) puisse s'évacuer. Si votre vin contient des copeaux de chêne, ne les transférez pas.
- 2. Il est important que vous brassiez vigoureusement le vin à l'aide d'une cuillère de brassage pendant 2 à 3 minutes, sinon le gaz carbonique empêchera le vin de se clarifier.
- 3. Mélanger le contenu du sachet identifié métabisulfite de potassium à 50ml (1,69 oz) d'eau fraîche jusqu'à sa dissolution. Ajoutez-le ensuite à votre vin et brassez.
- 4. Ajoutez à votre vin le contenu du sachet identifié Kieselsol et remuer pendant 2 minutes.
- 5. Ajoutez à votre vin le contenu du sachet identifié Chitosane et remuer pendant 2 minutes.
- 6. Mélanger le contenu du sachet identifié sorbate de potassium à 50mL (1,69 oz) d'eau fraîche jusqu'à sa dissolution et ajouter au vin. Bien mélanger.
- 7. Si votre trousse comprend un adoucisseur de vin, bien dissoudre le contenu dans un litre de vin et videz-le dans votre vin et brasser pendant une minute.
- 8. Assurez-vous que la tourie soit pleine jusqu'à 5 cm (2 pouces) sous le bouchon. N'ajoutez pas d'eau, mais plutôt un vin similaire. Mettez la bonde sur la tourie et placez le vin dans un endroit sécuritaire où la température se maintiendra entre 10 et 20°C / 50 et 68°F pendant 7 à 10 jours.
- 9. Si vous désirez filtrer votre vin, vous pourrez le faire seulement lorsque votre vin aura été limpide pendant au moins 10 jours.

## EMBOUTEILLAGE — RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage, incluant les 30 bouteilles et le boyau de soutirage avec une solution contenant du métabisulfite

- 1. Si votre trousse comprend un sachet de Kristalblok®, bien dissoudre le contenu dans un litre (32 oz.) de vin et videz-le dans votre vin, puis brasser pendant 2 minutes.
- 2. Avez-vous acheté un La Bodega? Si oui, ajoutez le contenu du petit sac métallique contenant l'essence à votre tourie et brassez pendant 1 minute.
- 3. Utilisez le boyau de soutirage ou une embouteilleuse pour remplir vos bouteilles.
- 4. Mettez les bouchons en utilisant la bouchonneuse.
- 5. *Facultatif* : capsules rétrécissantes et étiquettes.
- 6. 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 reprend du "choc d'embouteillage". N'oubliez pas: Votre vin s'améliorera avec le temps. Consultez la section FAQ de notre site pour des recommandations des périodes de vieillissement par produit.

Note: tous les vins, lorsque refroidis, produisent de petits cristaux tartriques 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. Si vous voulez empêcher ce phénomène, laissez votre vin refroidir dans la tourie en le plaçant dans un endroit frais. Une fois l'étape de cristallisation passée, vous pourrez alors embouteiller votre vin. Pour les vins blancs (uniquement), nous vous recommandons d'utiliser le Kristalblok®, un bloquant totalement naturel. NE PAS UTILISER dans les vins rouges ou rosés. Les tannins des vins rouges réagiront au Kristalblok® et rendront le vin embrouillé et non-filtrable.

**Salute! VIEILLISSEMENT** – Si vous désirez laisser vieillir votre vin pendant un certain temps en tourie, nous vous recommandons fortement de retarder l'ajout d'agents de clarification. Pour de plus amples informations à ce sujet, référez-vous à la section FAQ de [mostimondiale.com](http://mostimondiale.com).