



Fresh varietal juice Instructions

Every Mosti Mondiale juice has been pre-inoculated with selected yeast and a minimal amount of sulphur dioxide. This is done to ensure you the desired fermentation and reduce the risk of oxidation to the must.

At your Distributor's store

1. Insure that the cover's seal-band is intact. If the band has been removed, do not accept the pail and hand it back to your Distributor. Then take note, on the graph-sheet supplied by your Distributor, of the lot number inscribed on the pail's identification-seal, the date of your purchase and the name of your Distributor. The lot number is essential for your Mosti Mondiale guarantee.

At home

2. Open the pail by breaking the cover's seal-band. Remove completely and re-place lightly on top of the pail.

3. Allow the must to return to room temperature (approx. 22°-24° / 72°-75°F), at which point the fermentation will begin by itself. Mix well and take a first specific density reading at the first signs of fermentation. N.B. Make sure you thoroughly clean and sterilise with sulfite all equipment in contact with the must. These can be contamination vectors.

4. Let the must ferment in the pail for the next 4 to 6 days. In order to properly follow the fermentation's progression, at least every second day, take note on your graph of the must's specific gravity and temperature. You can take the opportunity to slowly mix the must (this resuspends the yeast and available nutrients contained in the must).

5. Between a specific density of 1,010 and 1,030, you can now completely transfer the must in 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 (which still contains a lot of nutrients and a majority of yeast).** Apply an airlock containing a standard solution of potassium metabisulfite (it is not necessary at this stage to have a full carboy, as the CO₂ generated protects the must) and let the must ferment for one (1) more week. Continue taking your specific gravity readings at least every second day.

Optional: If desired, you can add oak chips to the carboy just before the must transfer. Consult your Distributor concerning proper preparation, quantity and soaking time tailored to your taste.

6. At a density of 0,990 to 0,992, rack the wine in a clean sterile carboy, this time leaving the sediment (lees) behind. Make sure your carboy is now well topped-up (1 to 2 inches (5cm) from the neck; if required, top-up with wine, not water). Be sure to properly fix the airlock in place. Let clarify for 2 to 3 weeks in a dark and as cool as possible place (the cold helps natural clarification and stabilization).

7. After this 2-3 week clarification period, rack again to remove the wine from the lees (minimal). Also helps to partially degaz the wine. **Remove the oak shavings, if you have.**

N.B. Some wines may require a few additional racking to completely clarify. Should you wish to expedite the clarification process, your Mosti Mondiale authorized distributor can supply you with a "SILIGEL" and "LIQUIGEL" dual action clarifier.

8. You now have two options:

- A. To bottle immediately: add 4gr (1/2 teaspoon) of potassium metabisulfite and 1 gr (1/8 teaspoon) ascorbic acid (vitamin C). Dissolve in 150ml of cold water and add to wine. Stir well and filter*.
- B. To let your wine age and mature: add 4gr (1/2 teaspoon) of potassium metabisulfite and 1 gr (1/8 teaspoon) ascorbic acid (vitamin C). If your wine has aged for 6 months or more, we recommend adding 1 gr of potassium metabisulfite prior to filtering*.

9. You are now ready to bottle. For the good keeping of your wine, always use a new, good quality corks.

* Mosti Mondiale recommends adding 5 gr of potassium sorbate to your 23 liter batch prior to bottling to prevent any possible refermentation in the bottle.

N.B. It is possible, once in bottle, that your wine will precipitate small crystals of tartar, commonly known as wine diamonds. This phenomenon is entirely natural and is not a defect. However, if you wish to prevent its appearance, discuss the matter with your Distributor. He or she will advise you on means of determining and preventing the manifestation.

Now leave your wine to age gracefully in a dark and cool place.
Its nobility, complexity and finesse will reward you for your patience.

Good cuvée Mondiale!



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, soutirez 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, soutirez (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 (⅛ 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 (⅛ 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!