



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.

What you'll find in your winemaking kit!

- Bentonite
- Sterile Juice Bag
- Dried Raisins (in selected kits)
- Yeast
- Fermentation Chart
- Yeast Nutrient
- Oak Chips (in selected kits)
- Potassium Metabisulfite
- Siligel
- Liquigel
- Potassium Sorbate
- Wine Conditioner (in selected kits)
- Wine Bottle Labels

Make sure you have the following tools needed to make your wine;

- 200g/7.05 oz Potassium Metabisulfite (to be used for cleaning materials and for your airlock)
- 200 ml/7.05 fl. oz Measuring Cup
- Primary Fermenter
- Hydrometer
- Long Spoon
- Carboy (glass preferred)
- 50 ml/1.76 fl. oz Measuring Cup
- Siphon Hose
- Cheesecloth (for Dried Raisins)
- Airlock and Bung
- Access to or own a Filter Machine with proper filter pads (ask your retailer which pads are right for your wine)
- 30 Wine Bottles
- Access to or own a Corking Machine or floor corker
- 30 Wine Corks
- 30 Shrink Caps (Optional)

Phase 1

Disclaimer: Please note that the number of days listed are for indication purposes only. We strongly recommend that you follow your hydrometer readings throughout your winemaking process.

Please make sure that you have properly cleaned and sanitized all tools using a sulphite solution prior to performing Step 1.

To prepare your sulphite solution for sanitizing and for your airlock, dissolve 3 tablespoons of Potassium Metabisulfite in 4 Litres of water. This solution may be stored in a sealed glass container for continued use.

- 1. Pour the contents of the pouch marked **Bentonite** in a 200 ml/7.05 fl. oz measuring cup filled with warm water. Do not stir the contents. Upon completing Step 3, you may add the entire contents of this measuring cup to the Primary Fermenter.

- 2. Empty the contents of your selected **Sterile Juice Bag** into your Primary Fermenter.

Does your wine kit contain Oak Chips and/or dried raisins?

Oak Chips: If your wine kit contains oak chips, you may add them upon starting Step 6.

Dried Raisins: If your wine kit contains dried raisins, carefully cut the bag and add its contents to your Primary Fermenter 24 hours after completing Step 3.



- 3. Add your **Yeast** pack to your Primary Fermenter. We recommend following the instructions marked on the back of the package. You may now add the **Bentonite** that was placed in your 200 ml/7.05 fl. oz measuring cup. Stir the **Bentonite** solution thoroughly and add to your Primary Fermenter.

- 4. Place the lid on your Primary Fermenter. Do not seal the lid.

- 5. Place your Primary Fermenter in a safe and warm area, between 18-24°C/65-75°F. The fermentation (bubbling and slight foaming) will start within 24-48 hours (this is the best time to add your dried raisins, if applicable.) Should your fermentation not start, contact your local retailer or 1-800-666-3425. It is important to use your hydrometer to perform daily specific gravity readings. After 48 hours, it is safe to seal the lid containing your airlock to the Primary Fermenter. **AT THIS TIME WE RECOMMEND TAKING YOUR FIRST SPECIFIC GRAVITY READING.**

Recommended Trick!

During the first 3-5 days of your fermentation, thoroughly mix the must with a clean spoon once a day in order to re-suspend the yeast. This will ensure a better fermentation. If you wish to follow your fermentation progress, use your hydrometer and record the specific gravity reading along with the day of your winemaking fermentation and place it within the provided **Fermentation Chart**.

- 6. Once the specific gravity reaches 1.040 - 1.050, (approx. Day 3-5) the grape must is ready for the first racking. Mix the grape must within the Primary Fermenter thoroughly in order to resuspend the sediment currently found at the bottom of your Primary Fermenter. At this time, you may also place your oak chips at the bottom of your empty, clean and sanitized carboy (if your wine kit contains oak chips).

- 7. Pour the contents of the package marked **Yeast Nutrient** within a 50 ml/1.76 fl. oz measuring cup filled with cold water and proceed to stir until it is completely dissolved. Add the entire contents to the wine within the Primary Fermenter and stir well for a couple of seconds.

- 8. Rack your wine into the clean and sanitized carboy from the Primary Fermenter using a siphon hose and allow the wine to splash into the carboy. Ensure that the entire content of the Primary Fermenter is transferred, including the sediment.

Did your Primary Fermenter contain dried raisins?

Upon completing the transfer of the wine from the Primary Fermenter to carboy, the Dried Raisins will remain within your Primary Fermenter. Using a cheesecloth (approximately 12" by 12"), place the Dried Raisins in the cheesecloth and squeeze by wringing the cheesecloth. The juice that is extracted from this process is to be added to your carboy. It is important to extract as much juice as possible from these Dried Raisins. Why? Their skins are not broken and therefore contain concentrated amounts of solids that will affect the organoleptic quality of your wine in an extremely positive way!



- 9. Install your airlock and bung. Ensure that your airlock is filled halfway with water and a teaspoon of Potassium Metabisulfite.

- 10. You may now leave your carboy in its safe and warm place for the next 6-7 days. If your carboy contains oak chips, it is recommended that you stir your wine daily in order to allow for a better oak extraction.

To obtain the best possible Fermentation Process:

The above procedures, followed correctly, will guarantee you to have the best fermentation possible. The CO₂ (Carbon Dioxide) will diminish significantly during the transfer and your must will acquire oxygen and nutrients that are necessary for the successful completion of the fermentation process.

Phase 2

(Day 9-14 approx.) Before continuing, it is very important to verify that the specific gravity of the wine is currently at 0.996 or less.

- 1. Rack the wine in a separate clean and sanitized carboy using the siphon hose. When transferring the wine, do not transfer the sediment. It is recommended that you allow the wine to splash into the carboy in order to allow any CO₂ to escape.

- 2. Upon completion, stir your wine vigorously for 2-3 minutes with a clean spoon in order to degass. Note: If you do not stir enough, you may prevent the wine from clearing to your satisfaction.

- 3. Empty the contents of the pouch marked **Potassium Metabisulfite** into a 50 ml/1.76 fl. oz measuring cup filled with cold water and stir until it is dissolved. Once it has dissolved, you can add it to your wine.

- 4. Add the pouch marked **Siligel** slowly to your wine and stir well for 2-3 minutes.

- 5. Add the pouch marked **Liquigel** slowly to your wine and stir well for 2-3 minutes.

Note: It is important that you add the **Siligel** prior to adding the **Liquigel**.



- 6. Verify that your carboy is full or within 2 inches from the top. Should you require to top-up your carboy, it is preferable to add finished wine. Try to avoid adding water as it can affect the outcome and quality of your wine.

- 7. Verify that your airlock is still filled with the sulphite solution and apply the airlock securely on the carboy.

- 8. Place your wine back in a cool and safe place for 7-10 days in order to allow for it to clarify to your satisfaction.

Phase 3

After 7-10 days, (Day 16-24) your wine should be clear. If your wine is not completely clear, leave it alone for a few extra days. Do not bottle cloudy wine. If your wine is clear, proceed by following these steps;

- 1. Rack the wine in a clean and sanitized carboy, leaving behind the clarification sediment found at the bottom.

- 2. In order to avoid refermentation in the bottle, add the pouch marked **Potassium Sorbate** to a 50 ml/1.76 fl. oz measuring cup filled with cold water and stir until completely dissolved. Once dissolved, add its entire contents slowly to your wine and mix well. It is important that you use only clean and sanitized bottles for your wine.

Does your wine kit contain a Wine Conditioner bottle?

If your wine kit came with a conditioner bottle, empty the contents of the wine conditioner to your wine and stir well for 2-3 minutes.

Note: We strongly recommend filtering your wine as it will allow your wine to obtain a bright finish along with being fully degassed.

- 3. Using the siphon hose, you can now start filling up your bottles with wine.

- 4. Insert your corks using a proper corking machine. We strongly recommend that you use a #9 short or long. Upon placing your corks within your bottles, it is also recommended that your bottles be placed upright for 2-3 days if using a natural cork, or 1-2 days if using an agglomerated or synthetic cork.

- 5. Dress your bottles using the **Wine Bottle Labels** included in your wine kit and feel free to add your own touch by adding a colorful shrink cap.



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



Phase 1

Mosti Mondiale souhaite prendre le temps de vous remercier pour votre achat, qui s'avérera être 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 développeront un caractère, une robe et de merveilleux arômes.

Nous vous encourageons à communiquer avec nous à tous moments pour demander de l'aide au sujet du vin que vous avez choisi ou pour nous raconter quelle a été votre expérience de vinification avec nos produits, à notre numéro sans frais (1-800-666-3425) ou sur notre site Internet au www.mostimondiale.com

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

Voici ce que vous trouverez dans votre trousse de vinification:

- Bentonite
- Sac de jus stérile
- Raisins secs (dans certaines trusses)
- Levure
- Tableau de fermentation
- Nutriments à levure
- Copeaux de chêne (dans certaines trusses)
- Métabisulfite de potassium
- Siligel
- Liquigel
- Sorbate de potassium
- Adoucisseur à vin (dans certaines trusses)
- Étiquettes pour bouteilles

Assurez-vous d'avoir les outils nécessaires à la vinification suivants;

- 200g/7.05 oz de métabisulfite de potassium (pour nettoyer le matériel et pour mettre dans la bonde)
- Tasse à mesurer de 200ml/7.05 fl. oz
- Cuve principale de fermentation
- Densimètre
- Longue Cuiller
- Tourie (préférentiellement en verre)
- Tasse à mesurer de 50 ml/1.76 fl. oz
- Boyau pour soutirer
- Coton Fromage (pour les raisins secs)
- Bonde et Bouchon
- Un filtre ou un accès à un filtre équipé des tampons filtres adéquats (demandez à votre détaillants quels sont les bons tampons filtres pour votre vin)
- 30 bouteilles de vin
- Bouchonneuse ou accès à une bouchonneuse
- 30 bouchons
- 30 capsules (facultatif)

A Noter: SVP veuillez considérer les nombres de jours requis à titre indicatif seulement. Nous vous recommandons très fortement de suivre les lectures de votre densimètre tout au long du processus de vinification.

Veuillez vous assurer que vous avez bien nettoyé et stérilisé tous vos outils à l'aide d'une solution de sulfite avant d'entreprendre l'étape 1.

Pour préparer votre solution de sulfite, qui servira à stériliser vos outils et à verser dans votre bonde, dissoudre trois cuillers à soupe de métabisulfite de potassium dans quatre litres d'eau. Cette solution peut être conservée dans un contenant de verre fermé et peut être réutilisée.

1. Verser le contenu du sachet de **Bentonite** dans une tasse à mesurer de 200 ml/7.05 fl. oz remplie d'eau chaude. Ne pas brasser. À la fin de l'étape 3, vous verserez le contenu de cette tasse à mesurer dans votre cuve principale.
2. Versez le contenu du **Sac de jus stérile** de votre choix dans votre cuve principale.

Votre trousse contient des copeaux de chêne et/ou des raisins secs?

Copeaux de chêne: Si votre trousse de vinification contient des copeaux de chêne, vous pouvez les ajouter au vin au début de l'étape 6.

Raisins secs: Si votre trousse de vinification contient des raisins secs, ouvrez délicatement le sac et versez le contenu dans votre cuve principale 24 heures après avoir terminé l'étape 3.

3. Versez le contenu de paquet de **levure** dans votre cuve principale. Nous vous recommandons de suivre les instructions à l'endos de l'emballage. Vous pouvez maintenant verser la solution de **Bentonite** qui se trouvait dans la tasse à mesurer de 200 ml/7.05 fl. oz. Brassez vigoureusement la solution de **Bentonite** et versez-la dans votre cuve principale.

4. Mettez le couvercle sur votre cuve principale. Ne le fermez pas hermétiquement.

5. Placez votre cuve principale dans un endroit sécuritaire et chaud, à une température variant entre 18-24°C/65-75°F. Le processus de fermentation (la formation de bulles et de mousse) commencera dans les 24 à 48 heures (c'est maintenant le meilleur moment pour ajouter les raisins secs, s'il y a lieu.) Si le processus de fermentation ne commence pas, communiquez avec votre détaillant ou appelez au 1-800-666-3425. Il est important d'utiliser votre densimètre tous les jours pour mesurer la densité de votre vin. Après 48 heures, vous pouvez sceller le couvercle sur lequel est installée la bonde sur la cuve principale. **NOUS VOUS RECOMMANDONS DE PRENDRE VOTRE PREMIÈRE MESURE DE DENSITÉ À CE MOMENT.**

Petit truc recommandé!

Pendant les trois à cinq premiers jours de fermentation, brassez vigoureusement le moût une fois par jour pour remettre la levure en suspension afin d'assurer une meilleure fermentation. Si vous souhaitez suivre la progression du processus, utilisez le densimètre et inscrivez la densité du moût et le jour du processus sur le **tableau de fermentation** fourni dans la trousse.

6. Quand la mesure de densité atteint une valeur entre 1.040 et 1.050 (après trois à cinq jours), le moût est prêt pour le premier soutirage. Brassez vigoureusement le moût dans la cuve principale afin de remettre en suspension le dépôt qui se trouve au fond. À cette étape-ci, vous pouvez également mettre les copeaux de chêne au fond de votre tourie propre et stérilisée (si votre trousse contient des copeaux de chêne)
7. Versez le contenu du paquet de **nutriments à levure** dans la tasse à mesurer de 50 ml/1.76 fl. oz remplie d'eau froide et brassez jusqu'à ce que tout soit dissout. Ajoutez la solution au vin dans cuve principale et brassez bien pendant quelques instants.

8. Soutirez le vin dans la tourie propre et stérilisée à l'aide d'un boyau et laissez le vin gicler dans la tourie. Assurez-vous de transférer tout le contenu de la cuve principale, y compris le dépôt.

Y avait-il des raisins secs dans votre cuve principale?

Après avoir transféré le vin dans la tourie, les raisins secs resteront dans la cuve principale. Déposez les raisins secs dans du coton fromage (d'une dimension approximative de 30 cm par 30 cm) et tordez le coton fromage pour extraire le jus des raisins secs et l'ajouter dans la tourie. Il importe d'extraire le plus de jus possible des raisins secs. Pourquoi? Parce que leur peau n'est pas brisée et contient donc de grandes quantités de solides qui auront une incidence extrêmement positive sur les qualités organoleptiques de votre vin!

9. Installez la bonde et le bouchon sur la tourie. Assurez-vous que la bonde est remplie à moitié d'eau et qu'elle contient une cuiller à thé de **métabisulfite de potassium**.
10. Vous pouvez maintenant laisser votre tourie dans un endroit chaud et sécuritaire pour les 6 à 7 prochaines jours. Si votre tourie contient des copeaux de chêne, il est recommandé de brasser votre vin tous les jours afin d'assurer une meilleure extraction des arômes de chêne.

Le meilleur processus de fermentation possible:

En suivant la procédure ci-dessus, vous vous assurerez que vous aurez le meilleur processus de fermentation possible. La quantité de CO₂ (dioxyde carbone) diminuera grandement pendant le transfert et votre moût incorporera l'oxygène et les nutriments qui sont nécessaires à la réussite du processus de fermentation.

Phase 2

(Jour 9 à 14 approximativement). Avant de continuer, il est important de vérifier que la densité du vin est à 0.996 ou moins.

1. Soutirez le vin dans une tourie propre et stérilisée au moyen du boyau. Ne transférez pas le dépôt. Il est recommandé de laisser le vin gicler dans la tourie afin de laisser le CO₂ s'échapper.
2. Une fois le transfert terminé, brassez le vin vigoureusement pendant 2 à 3 minutes avec une cuiller propre pour le dégazer. Remarque: Si vous ne brassez pas assez le vin, il pourrait ne pas se clarifier à votre goût.
3. Versez le contenu du sachet de **métabisulfite de potassium** dans la tasse à mesurer de 50 ml/1.76 fl. oz remplie d'eau froide et brassez jusqu'à ce que tout soit dissout, puis ajoutez la solution à votre vin.
4. Versez lentement le contenu du sachet de **Siligel** dans votre vin et brassez vigoureusement pendant 2 à 3 minutes.
5. Versez lentement le contenu du sachet de **Liquigel** dans votre vin et brassez vigoureusement pendant 2 à 3 minutes.

Remarque: Il est important d'ajouter le **Siligel** avant le **Liquigel**.

6. Vérifiez que votre tourie est pleine ou à 5 cm du bord. Si vous devez remplir la tourie, il est préférable d'utiliser du vin fini. Évitez d'ajouter de l'eau étant donné que cela peut avoir une incidence sur le résultat et sur la qualité de votre vin.
7. Vérifiez que la bonde est toujours remplie de solution de métabisulfite de potassium et scellez la bonde solidement sur la tourie.
8. Placez votre vin dans un endroit frais et sécuritaire pendant 7 à 10 jours afin de la laisser clarifier à votre goût.

Phase 3

Après 7 à 10 jours (jours 16 à 24), votre vin devrait être clair. S'il n'est pas complètement clair, laissez-le reposer quelques jours de plus. N'embouteillez pas du vin trouble. Si votre vin est clair, suivez ces étapes.

1. Soutirez le vin dans une tourie propre et stérilisée sans transférer le dépôt de la clarification qui se trouve au fond.
2. Pour éviter que le vin refermente dans la bouteille, versez le sachet de **sorbate de potassium** dans la tasse à mesurer de 50 ml/1.76 fl. oz remplie d'eau froide et brassez jusqu'à ce que tout soit dissout, puis versez lentement la solution dans votre vin et brassez bien. Il est également important de n'utiliser que des bouteilles propres et stérilisées pour votre vin.

Est-ce que votre trousse de vinification contient une bouteille d'adoucisseur à vin?

Si votre trousse contient une bouteille d'adoucisseur veuillez vider son contenu dans votre vin et remuer bien pendant 2-3 minutes.

Remarque: Nous vous recommandons fortement de filtrer votre vin afin d'obtenir un fini clair et un vin complètement dégazé.

3. Vous pouvez maintenant commencer à remplir vos bouteilles au moyen du boyau.
4. Insérez les bouchons à l'aide d'une bouchonneuse. Nous vous recommandons d'utiliser des bouchons n°9 courts ou longs. Une fois que les bouteilles sont bouchonnées, il est également recommandé de laisser les bouteilles debout pendant 2 à 3 jours si vous utilisez des bouchons de liège naturel ou pendant 1 à 2 jours si vous utilisez des liège aggloméré ou des bouchons synthétiques.
5. Habillez vos bouteilles avec les **étiquettes** fournies dans la trousse et personnalisez-les avec des capsules colorées si vous en avez envie.

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.