



LA VINIFICATION

UN APERÇU SUR LA FABRICATION DE VIN À LA MAISON

L'USAGE DU VIN

LES CHOIX DE PRODUITS ET DES TYPES

LES ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES POUR PRODUIRE UNE CUVÉE

UNE EXEMPLE D'UNE RECETTE

QUESTIONS (?)

La vinification - l'usage di vin



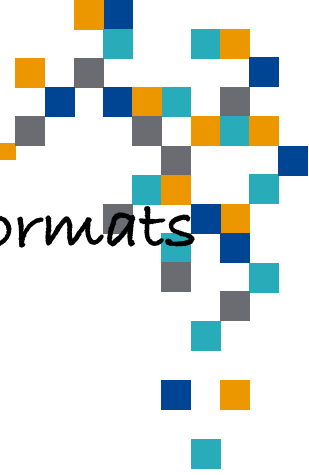
- Le vin a de multiples usages
- Une petite coupe quand nous voulons relaxer
- Un breuvage à offrir durant une visite
- Un vin peut être servi avant le repas (apéritif)
- Un vin qui accompagne bien le repas
- Un vin peut être servi après le repas (vin de dessert)
- Une soirée de vin et dégustation (vin et fromage, ne pas oublié la baguette)
- Dans vos sauces (boeuf bourguignon, Spare ribs, etc.)
- Dans vos salades (un mélange avec fruits)
- Dans le "punch" pour accompagner une réception

La vinification - types de vin



- Les choix et les goûts peuvent être multiples (pays, sucré, corsé, épice, fruité, bouquet, taux d'alcool, etc.)
- Blanc
- Rouge
- Rosé
- Porto
- Vin de Glace
- Cidre pétillant
- Sake (vin japonais fait avec du riz)
- Champagne
- Autres à multiples choix(?)

La vinification - types de produits disponibles



- Les Trousses (kits) de vins viennent en différent formats
- Dépend de vos goûts
- La grosseur du portefeuille
- Temps d'embouteillage et entreposage
- Trousses (Kits) de concentré de quatre litres ou plus
- Jus raisin surgelé
- Jus raisin frais
- Raisin frais (besoin d'une presse ou vous piétiner)
- N'oublié pas le pays d'origine
- La teneur d'alcool (11% à 14% en moyenne)
- 23 litres = 30 bouteilles de 750ml, 11 litres = 30/375ml

La vinification - Types de moûts



MOÛT DE RAISIN FRAIS

Le moût frais est essentiellement le jus qui est extrait des raisins de cuve, avant toute processus majeur tel quel la concentration. Ceci permet de retenir les principales qualités et caractéristiques d'un cépage et de les transférer au vin.

[EN SAVOIR PLUS](#)



100% MOÛT DE RAISIN

Fabriqué uniquement à partir de moût de raisin frais et pur ayant par la suite été pasteurisé, ce qui rend le produit stable et se conservant plus longtemps. Il n'est donc pas nécessaire d'ajouter d'eau à nos produits 100% Moût de Raisin et ceux-ci ne contiennent également aucune eau ajoutée.

[EN SAVOIR PLUS](#)



MOÛT DE RAISIN ASSEMBLAGE

Nous assemblons du moût de raisin frais à notre concentré de qualité supérieure qui sont soigneusement sélectionnés et ensuite pasteurisés, afin de vous offrir le meilleur des deux mondes – des vins au corps et au caractère exceptionnels à un prix défiant toute concurrence.

[EN SAVOIR PLUS](#)

La vinification - équipement et matériel



- Cuve
- Tourie
- Produit stérilisant (Métabisulfite de sodium)
- Équipement/outils (brosse, bonde, Cuillère pour brasser, Plaques de filtration et filtre, tuyaux, remplisseur de bouteille, bouchonneuse, compresseur, thermomètre, densimètre, éprouvette, Pipette, étiquettes, sucre, etc.)
- Ou acheter un kit de départ de base (\$80)
- Bouchon de liège (court, ou long pour entreposage plus long)
- La trousse (kit) de vin peut contenir tout le nécessaire pour faire votre vin (levure, copeaux, étiquettes, sachet de copeaux chêne/de raisins séché, produits stabilisants, la recette, etc.)

La vinification - exemple d'un kit de départ





La vinification - la recette

■ Dépendant du type de produit la recette peut différer



MOÛTS DE RAISINS 100 % INSTRUCTIONS

L'ORIGINALE ALLJUICE | ALLJUICE ÉDITION DES MAÎTRES
LA BODEGA | MEGLIOLI ÉDITION LIMITÉE

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de vinification **MOSTI MONDIALE**. Chaque cépage a été sélectionné et créé spécialement pour vous, le vinificateur. 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. Si vous respectez méticuleusement ces instructions, la qualité de votre vin dépassera vos attentes. Également, nous ne soulignerons jamais assez l'importance de **nettoyer, de bien rincer et d'aseptiser votre équipement et vos outils avant de débiter chaque étape**.



NOS CATÉGORIES — Diversifiez et enrichissez votre cellier en découvrant nos **trois différents** catégories de produits de vinification : **MOÛTS DE RAISINS FRAIS**, **MOÛTS DE RAISINS 100 %** ou **MOÛTS DE RAISINS ASSEMBLAGE**

MOÛTS DE RAISINS 100 % — Fabriqué uniquement à partir d'un moût de raisin frais et **PUR** garantissant au vinificateur des vins d'une complexité et d'une intégrité inégalées — **SANS** eau à ajouter.

VOTRE TROUSSE ET ÉQUIPEMENT REQUIS

VOTRE TROUSSE COMPREND

- Sac de moût — moût de raisins ÉTAPE 1
- Levure — permet la fermentation alcoolique ÉTAPE 1
- 2 sachets pour La Bodega
- Nourriture à levures — à ajouter lorsque la densité atteint entre 1,040 et 1,050 ÉTAPE 1
- Métabisulfite de potassium — agent de dégazéification, clarification et stabilisation ÉTAPE 3. **RAPPEL** : ne pas utiliser ce Métabisulfite de potassium pour désinfecter l'équipement et les outils
- Kieselgel et Chitosane — agents de clarification ÉTAPE 3
- Sorbate de potassium — agent de stabilisation ÉTAPE 3

PEUT ÉGALEMENT CONTENIR dépendamment du cépage choisi

- Sachet AllGrape™ — ÉTAPE 1
- Sachet de raisins séchés — ÉTAPE 1
- Sachet de copeaux de chêne — ÉTAPE 1
- Adoucisseur de vin — ÉTAPE 3
- Kristablok™ — ÉTAPE 4
- Étiquettes pour bouteilles
- Sachet d'essence — La Bodega seulement ÉTAPE 4

ÉQUIPEMENT REQUIS

- Métabisulfite de potassium 200 g/7,05 oz — à utiliser pour la stérilisation de votre équipement et outils avant chaque étape
- Cuve de fermentation primaire de 30 litres
- Densimètre et éprouvette
- Voleur à vin — utilisé pour prélever les échantillons
- Cuillère de brassage à long manche — de grade alimentaire
- Tourie de 23 litres [11,3L pour La Bodega] — en verre de préférence ou en plastique
- Tube ou boyau de soutirage
- Bouchon et bonde hydraulique — permet au CO₂ de s'échapper et prévient une éventuelle contamination

- 30 bouteilles de vin de 750 ml [375ml. pour La Bodega] et 30 bouchons de liège
- Bouchonneuse

ÉQUIPEMENT FACULTATIF

- Machine à filtrer et filtres appropriés
- Capsules rétrécissantes et étiquettes
- Linge de mousseline de coton — pour les trousseaux avec Sachet AllGrape™ ou Sachet de raisins séchés

AVANT DE COMMENCER

Avant de débiter, assurez-vous de compléter le tableau ci-dessous ainsi que les étapes suivantes :

INFORMATION	DÉTAIL	SECTIONS À REMPLIR
Type de vin	Vous trouverez sur l'emballage extérieur le type de vin que vous avez choisi.	
Densité initiale	Référez-vous à L'ÉTAPE C qui se trouve à la droite de ce tableau.	
Numéro de lot à 5 chiffres	Situé sur le capsule du sac ou l'emballage extérieure.	
Date de début	JJ MM AAAA	

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

SACHET ALLGRAPE™ — ADDITIONS DU VIGNERON

Le **SACHET ALLGRAPE™** est composé de raisins purs à 100%, tel que créés par « Dame Nature », qui ont été pasteurisés, dénoyautés et broyés. Ces raisins de la Californie ont été soigneusement sélectionnés et nous sommes fiers d'affirmer que notre **SACHET ALLGRAPE™** ne contient **AUCUN** édulcorant, ni concentré ou colorant ajouté. Les vinificateurs sont libres d'ajouter le **SACHET ALLGRAPE™**, qui est spécifiquement préparé pour être utilisé avec tous nos produits de vinification de cépages **ROUGES**. Ajouté dès les premières étapes de votre expérience de vinification, il garantira un vin d'une qualité inégalée, tout en rehaussant sa couleur, son bouquet ainsi que son arôme en bouche.

DIAMANTS DE VIN ET KRISTALBLOK™

Tous les vins, lorsque refroidis, produisent de petits cristaux de tartre 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. Pour de plus amples informations à ce sujet, référez-vous à la section **FAQ** au mostimondiale.com.

VIELLISSEMENT RECOMMANDÉ par produit

Consultez la section **LA VINIFICATION** de notre site web au mostimondiale.com afin de connaître la période de vieillissement recommandée par produit.



Vous avez des questions ou désirez davantage d'information ? Visitez la section **FAQ** au mostimondiale.com ou composez le 1.800.666.3425 du lundi au vendredi, entre 8 h et 17 h, heure de l'Est. Notre personnel qualifié se fera un plaisir de vous aider.

6865 Route 132, Ville Sainte-Catherine, QC, Canada J5C 1B6
1.800.MONDIALE • 450.638.6380
MOSTIMONDIALE.COM

Mosti Mondiale
PRODUITS DE VINIFICATION PREMIUM

Ver 8/002

ÉTAPE 1 — FERMENTATION PRIMAIRE

JOURS : 1 - 5

RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage

- 1.1 Versez le contenu du sac de moût dans la cuve primaire. Vérifiez la densité initiale (référez-vous à L'ÉTAPE C qui se retrouve dans la section **AVANT DE COMMENCER**) et reportez la dans le tableau.
- 1.2 Si votre trousse comprend un **Sachet AllGrape™** ou un sachet de raisins séchés, vous pouvez l'ajouter dans la cuve primaire maintenant. N'ajoutez jamais les deux dans une même cuve ; un ou l'autre est suffisant.
- 1.3 Si le contenu de votre trousse comprend des copeaux de chêne, vous pouvez maintenant les ajouter.
- 1.4 Assurez-vous que la température de la pièce et du moût soient entre 18-24°C. Ajoutez la levure dans la cuve primaire, assurez-vous de bien

DENSITÉ INITIALE REQUISE : 1,080 ou PLUS

- ajouter la levure, et non pas la nourriture à levures). Ne pas remuer. Recouvrir la cuve primaire du couvercle sans toutefois le sceller.
- 1.5 La fermentation devrait débiter dans les 24-48 heures suivantes. Si toutefois rien ne se passe après de cette période, veuillez contacter votre détaillant ou **Mosti Mondiale** pour un support direct.
- 1.6 Quotidiennement, brassez vigoureusement en vous assurant au préalable de bien nettoyer et aseptiser votre cuillère.
- 1.7 Lorsque la densité atteint 1,040 ~ 1,050, ajoutez le contenu du sachet identifié **nourriture à levures** et brassez légèrement. Vérifiez régulièrement la densité.

Lorsque la densité de votre vin atteindra 1,010 ~ 1,020 vous pourrez alors passer à L'ÉTAPE 2. Ce processus peut prendre jusqu'à 5 jours.

ÉTAPE 2 — FERMENTATION SECONDAIRE

JOURS : 6 - 14

RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage

DENSITÉ REQUISE : 1,010 ~ 1,020

- 2.1 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 les débris.
- 2.2 Si L'ÉTAPE 1 vous avez ajouté un **Sachet AllGrape™** ou des raisins séchés, ne les transférez pas dans la tourie car vous aurez à conserver le moût (liquide). Pour ce faire, pressez la peau en utilisant un linge de mousseline de coton (coton à fromage) afin d'en extraire le liquide. Transférez ce dernier dans la tourie et disposez des peaux de raisins.
- 2.3 Fixez la bonde à la tourie. Assurez-vous de remplir la moitié de la bonde d'une solution de métabisulfite de potassium (provenant de votre solution de 4 Litres). Laissez reposer et vérifiez régulièrement la densité.

Lorsque la densité de votre vin atteindra 0,998 ou moins pendant au moins 3 jours, vous pourrez alors passer à L'ÉTAPE 3. Ce processus peut prendre jusqu'à 8 jours.

ÉTAPE 3 — DÉGAZÉIFICATION, CLARIFICATION ET STABILISATION

JOURS : 15 - 27

RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage

DENSITÉ REQUISE : 0,998 ou MOINS

- 3.1 Installez la tourie sur une surface stable à au moins 1 mètre (3-4 pieds) du sol. À l'aide d'un boyau de soutirage, soutirez (transférez) brièvement votre vin, mais pas les sédiments et/ou copeaux de chêne selon l'une des deux options suivantes : A) dans votre cuve de fermentation primaire (pendant que vous nettoyez votre tourie originale) ou B) dans une seconde tourie bien nettoyée. Ce processus permet au gaz carbonique (mini bulles) de s'évacuer.
- 3.2 Il est important que vous brassiez vigoureusement le vin à l'aide d'une cuillère de brassage pendant au moins 2 à 3 minutes. Vous devez enlever tout le gaz sinon le gaz carbonique empêchera le vin de se clarifier.
- 3.3 Mélangez le contenu du sachet identifié **métabisulfite de potassium** à 50ml (1,69 oz) d'eau FROIDE (non distillée) jusqu'à sa dissolution. Ajoutez-le ensuite à votre vin et remuez.
- 3.4 Ajoutez à votre vin le **Kieselgel** et remuez pendant 2 minutes.
- 3.5 Ajoutez à votre vin le **chitosane** et remuez pendant 2 minutes.
- 3.6 Mélangez le contenu du sachet identifié **sorbate de potassium** à 50ml (1,69 oz) d'eau FROIDE (non distillée) jusqu'à sa dissolution et ajoutez au vin. Bien remuer.
- 3.7 **Facultatif (selon votre goût)** : Si votre trousse comprend un **adoucisseur de vin**, bien dissoudre le contenu dans 1 litre (34oz) de vin (provenant de votre tourie) revidez-le dans votre vin et remuez pendant une minute.
- 3.8 Assurez-vous que la tourie soit pleine jusqu'à 5 cm (2 pouces) sous le bouchon. S'il reste de l'espace ne pas ajouter d'eau, mais plutôt un vin similaire. Mettez la bonde sur la tourie et placez le vin dans un endroit sécurisé où la température se maintiendra entre 10 et 20°C. Quand le vin sera clarifié (peut prendre 7 à 10 jours) veuillez soutirer sans les sédiments dans une autre tourie ou brièvement dans la cuve de fermentation primaire.
- 3.9 **Facultatif** : Si vous désirez filtrer votre vin, vous pourrez le faire seulement lorsque votre vin sera limpide.

Lorsque votre vin sera limpide (non brouillé), vous pourrez alors passer à L'ÉTAPE 4. Ce processus peut prendre de 7 à 12 jours.

ÉTAPE 4 — EMBOUEILLAGE

RAPPEL | Nettoyez et aseptisez tout votre équipement avant usage

- 4.1 Si votre trousse comprend un sachet de **Kristablok™**, bien dissoudre le contenu dans 1 litre (34 oz) de votre vin et revidez-le, ensuite dans votre tourie, puis remuez pendant 2 minutes.
- 4.2 Avez-vous acheté un **La Bodega** ? Oui, ajoutez le contenu du petit sac contenant l'essence à votre tourie et brassez pendant 1 minute.
- 4.3 Utilisez le boyau de soutirage ou une embouteilleuse pour remplir vos bouteilles à moins de 4 cm (1 1/2 pouces) du bouchon de liège.
- 4.4 Mettez les bouchons en utilisant la bouchonneuse. **Facultatif** : ajoutez des capsules rétrécissantes et des étiquettes.
- 4.5 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 reprenne du « choc d'embouteillage ».



FÉLICITATIONS !

Vous avez complété avec succès le processus de vinification. Il est à présent temps de partager de bons moments et de bons vins !



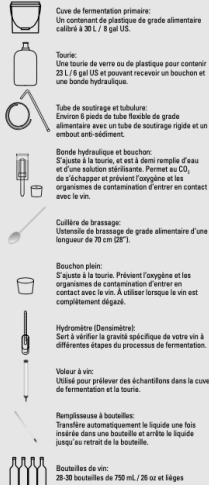
La vinification

ASSUREZ-VOUS D'UTILISER TOUTS LES SACHETS D'INGRÉDIENTS CONTENUS DANS LA TROUSSE.

Votre trousse de vinification contient :

- **Base de vin** – grand sac non identifié de concentré de jus de raisin
- **Sachet de saveurs** – plus petit sac
- **Pour contenu du sac de saveurs** : des copeaux de chêne, des cubes de chêne (utilisez tous les items inclus)
- **Sachet de levure** (jusqu'à deux sachets)
- **Sachet et Bentonite** – aide l'action de la levure et retire les protéines
- **Sachet #3 Métabisulfite de potassium** – utilisé pour prévenir l'oxydation et augmenter le temps d'entreposage
- **Sachet et Sachet de potassium** – utilisé comme agent antioxydant afin de prévenir la fermentation
- **Agents clarifiants** : **Kieselsol** et **Chitosane** (ajoutez jusqu'à deux sachets après le **Kieselsol**) – retiennent les particules en suspension, ce qui permet d'obtenir un vin clair et stable.

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE



INFORMATION GÉNÉRALE :

- Nettoyez et aseptisez TOUT votre équipement (bouteilles, boîtes, cuve de fermentation primaire, tourie, cuillères de brassage, etc.). Le nettoyage et la stérilisation s'effectuent en deux étapes.
 - Nettoyage** : Un nettoyage de vinification est requis (non inclus). Rincez soigneusement votre équipement après le nettoyage.
 - Stérilisation** : Utilisez une solution de métabisulfite (non incluse). Rincez soigneusement après la stérilisation.
Note : Le sachet de métabisulfite de potassium inclus dans votre trousse NE SERT PAS à cet usage. Pour des instructions afin de fabriquer une solution suffisante, visitez : www.winemakerschool.com
- Lorsque vous prenez la lecture de la gravité spécifique (G.S.) au jour 1 avec un hydromètre, assurez-vous que le contenu de la cuve de fermentation a bien été brassé. Prenez la lecture de la G.S. immédiatement après le brassage. Le jus et l'eau cherchent naturellement à se séparer et la base du jus coule vers le fond. Ceci s'applique par la fermentation mais faussera la lecture au jour 1. Pour des conseils sur l'utilisation d'un hydromètre, visitez : www.winemakerschool.com
- Pour vous assurer que votre vin est dégagé :
 - Goûtez votre vin. Prélevez un petit échantillon de la tourie après le dégazage. Si le vin est prêt pour la tourie, répétez l'étape du dégazage. À cette étape, il n'y a pas le même goût qu'au moment de l'embouteillage.
 - Remplissez une éprovette de vin dégazé et agitez-la bien tandis que votre main recouvre l'embouchure. S'il se produit un petit bruit sec marqué, répétez alors l'étape du dégazage. Si le bruit est en fait léger, ceci indique que le vin est suffisamment dégazé.



Global Winemakers Inc.
27 Scott Street West
St. Catharines, ON L2R 1E1
info@globalwinemakers.ca

INSTRUCTIONS: TROUSSES DE VINIFICATION 4 - 8 SEMAINES

IMPORTANT : Assurez-vous que votre cuve de fermentation primaire est assez grande pour contenir tout le jus du sac fourni tout en laissant un espace supplémentaire pour la mousse qui se formera en cours de fermentation.

LECTURES DE DENSITÉ (G.S.) PAR ÉTAPE		
TROUSSE DE VINIFICATION	G.S. AU DÉPART	G.S. STABILISATION
8 SEMAINES	1,080 - 1,100	< 0,996
6 SEMAINES	1,080 - 1,100	< 0,996
5 SEMAINES	1,080 - 1,100	< 0,996
4 SEMAINES	1,070 - 1,097	< 0,996

PLACEZ VOTRE ÉTIQUETTE DU CODE DE PRODUCTION ICI (se trouvant sur le dessus de la trousse de vinification)

ÉTAPE 1 JOUR 1 – FERMENTATION PRIMAIRE

- Nettoyez et stérilisez l'équipement qui sera utilisé.
- Versez 1 L (4 tasses) d'eau chaude du robinet au fond de la cuve de fermentation et incorporez le sachet #2 **Bentonite**, brassez bien.
- Versez le contenu du sac de jus dans la cuve de fermentation. S'il y a deux sacs, utilisez le plus gros maintenant. Le sac de saveurs (petit sac) ne doit pas être ajouté à cette étape.
- Ajoutez suffisamment d'eau potable de bonne qualité pour amener le niveau du contenu de la cuve de fermentation primaire à la marque de 23 L.
- Si votre trousse contient des **Copeaux** ou de la **Poudre de chêne**, incorporez-les maintenant. **Si votre trousse contient des cubes de chêne**, ils seront ajoutés à une étape subséquente.
- Brassez bien. Utilisez un hydromètre pour mesurer la G.S. et inscrivez le résultat à l'étape de gravité spécifique (G.S.) du Jour 1 dans le tableau fourni avec ces instructions.
- Saupoudrez la **Levure sèche** sur le dessus de la base de jus (si votre trousse contient deux sachets de levures, ajoutez les deux maintenant).
- Déposez un couvercle non fermé hermétiquement ou un couvercle doté d'une bonde hydraulique à demi remplie d'une solution à base de sulfites sur le dessus de la cuve de fermentation primaire. (Visitez : www.winemakerschool.com pour fabriquer une solution à base de sulfites).
- Maintenez la température de l'air de fermentation à un niveau de température tempéré (20-25° C/68-77° F) pour toute la période de vinification.

JOUR 1

Date : _____
G.S. initiale : _____

ÉTAPE 2 JOUR 14 – STABILISATION/DÉGAZAGE

- Vérifiez la densité en fonction du tableau de la Densité par étape. Mesurez la G.S. Si la lecture n'est pas dans cette plage, vérifiez-la à nouveau dans 48 heures. Sinon, notez ce nombre.
- À l'aide de l'équipement stérilisé, siphonnez (soutirez) soigneusement le vin dans une tourie propre/stérilisée en laissant le sédiment derrière.
- Ajoutez le contenu des sachets #3 **Métabisulfite de potassium** et #4 **Sorbate de potassium** directement dans la tourie pleine de vin.
- Agitez le vin en utilisant une cuillère de brassage stérilisée. Brassez le vin en changeant de direction de façon intermittente pendant 10 minutes. Alternativement, le vin peut être dégazé en utilisant un agitateur monté sur une perceuse pendant 2-4 minutes à vitesse moyenne et en changeant de direction toutes les 30 secondes.
- Incorporez le sachet #5 **Kieselsol**. Si votre trousse contient deux sachets, ajoutez-en un maintenant. L'autre sachet sera ajouté à une étape subséquente.
- Fixez le bouchon et la bonde remplie à demi avec de l'eau à la tourie et laissez-la reposer pendant 24 heures.

JOUR 14

Date : _____
G.S. : _____

ÉTAPE 3 JOUR 15 – CLARIFICATION

CÉDULE DE CLARIFICATION		
DURÉE DE LA PÉRIODE DE FABRICATION DU VIN	JOURS DE CLARIFICATION MINIMUM	
8 semaines	41	
6 semaines	27	
5 semaines	20	
4 semaines	14	

- Incorporez le contenu du **Sachet de saveurs** dans la tourie en brassant, si inclus.
- Incorporez le sachet #6 **Chitosane**.
- Si votre trousse contient un second sachet #5 **Kieselsol**, incorporez-le une heure après l'addition de Chitosane.
- Si votre trousse contient des **Cubes de chêne**, incorporez-les maintenant.
- Remplacez la bonde hydraulique et laissez reposer le vin dans un endroit calme et tempéré (20°-25° C ou 68°-77° F) à l'abri de la chaleur directe et de la lumière.
- Après 5 jours, faites bouger la tourie (sans la soulever) pour permettre aux sédiments collés sur la paroi de la tourie de se déposer.
- Poursuivez le processus de clarification en fonction du tableau ci-dessus.

ÉTAPE 4 JOUR 26-54 – SOUTIRAGE DE FINITION/VIELLISSEMENT

- Le vin devrait être parfaitement clair. S'il ne l'est pas, laissez le vin reposer pendant une autre période de 7-14 jours afin qu'il soit bien clarifié.
- Soutirez soigneusement le vin sans le sédiment (des cubes de chêne, s'il y en a) dans une tourie propre et stérilisée sur laquelle est fixée un bouchon plein.
Étapes optionnelles :
 - Si vous considérez laisser vieillir votre vin pendant plus de 3 mois, ajoutez 1,5 g (1/4 c. à thé) de métabisulfite de potassium à dissoudre au vin afin d'aider à préserver sa saveur et sa couleur.
 - Si vous filtrez le vin, faites-le à cette étape. **NE FILTREZ JAMAIS UN VIN VOÏLÉ.**
- Laissez le vin reposer libre de tout mouvement pendant une période d'au moins 2 jours pour lui permettre de se stabiliser.

ÉTAPE 5 EMBOUTEILLAGE (VIN CLARIFIÉ SEULEMENT)

- Siphonnez soigneusement votre vin dans des bouteilles propres et stérilisées.
- Bouchez les bouteilles à l'aide de lièges et laissez-les en position verticale pendant 3-5 jours afin de permettre au liège de prendre de l'expansion. Inversez vos bouteilles sur le côté afin de maintenir l'humidité du liège. Entrez le vin à une température de 11°-18° C (52-65° F).



FAIRE DU BON VIN AVEC DU JUS FRAIS

IMPORTANT: IL EST NÉCESSAIRE DE STÉRILISER TOUT L'ÉQUIPEMENT AVEC UNE SOLUTION DE MÉTABISULFITE AVANT L'USAGE.

1. Enlever le couvercle complètement en couvrant la chaudière avec un linge propre (pas de plastique). Brasser le moût les 2 premiers jours. Placer à une température entre 22-24° C (72-75° F).

Note: Ne pas mettre en tourie avant que la fermentation débute.

2. Verser le tout dans la tourie en prenant aussi le dépôt. Mettre la bonde de fermentation et laisser fermenter à la même température environ deux semaines. Si vous avez un hydromètre, la fermentation sera complète entre ,996 et ,998.

3. Siphonner le vin dans la chaudière sans prendre le dépôt. Nettoyer et stériliser la tourie, puis remplir la tourie avec le vin.

- Si vous désirez embouteiller votre vin: Diluer un stabilisant (vendu chez votre détaillant Mosti Mondiale) dans 4 oz. d'eau froide et ajouter au vin et brasser légèrement.
- Si vous ne désirez PAS embouteiller votre vin: Diluer 4 grammes de métabisulfite de potassium (par quantité de 20/23 litres de vin) dans 4 oz. d'eau froide, ajouter au vin et brasser légèrement.

Placer la bonde de fermentation et laisser faire une clarification à une température plus froide, soit 15-18° C (59-65° F).

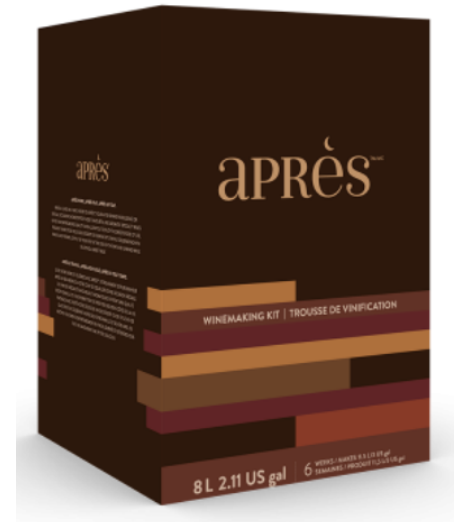
4. Après 3-4 semaines, siphonner le vin une deuxième fois.

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.

Bon vin et...à la bonne vôtre !

MOSTIMONDIALE.COM

La vinification - les troussees (kits) de vins



13

- Très important et ne pas oublier pour votre sécurité et celle des autres:

Si vous avez pris de l'alcool - ne jamais prendre la route au volant d'une voiture.

Si vous devez prendre la route - avoir un chauffeur désigné ou prendre un taxi pour vous déplacer.



Référence

- Participations

Nicole Bénard, Denis Bergeron

- Références additionnelles

<https://mostimondiale.com/fr/>

<https://atelier-biere-vin.com/fr/categorie-produit/equipement-fr/page/13/>





Mon pot d'or



Questions (?)

La vinification

