

## PRINCIPAUX AVANTAGES DES MOÛTS STÉRILES (ALLJUICE / ÉDITION DES MAÎTRES)

- Permettant tant au débutant qu'au vinificateur expérimenté de produire un vin de qualité avec facilité;
- Disponible toute l'année car c'est un produit stérilisé;
- Pas de concentré, ni d'eau ajoutée, un produit de moût de raisins frais 100% pasteurisé;
- Saveurs et arômes renforcés puisque le jus n'a pas été soumis à de la chaleur comme c'est le cas pour les trousseaux de concentrés; vous pourrez constater ces effets lors des soutirages;
- De par la provenance de sa pureté, ces jus offrent une longueur en bouche qui s'approche des vins commerciaux;
- Tous les jus ont été balancés et ajustés;
- Vous obtenez des résultats constants de bonnes qualités;
- Prêt à boire en aussi peu de temps que six mois, s'améliore encore plus au fil du temps;
- Tous les ingrédients sont inclus;
- Parfait pour le vinificateur traditionnel, qui ne croit pas aux produits concentrés;
- Les AllJuice furent les premières trousseaux de vinification offertes sur le marché faites à partir de moût frais;
- La gamme Édition des Maîtres a les mêmes avantages que les AllJuice, les moûts de raisins proviennent de vignobles particuliers de certains des meilleurs terroirs du monde.

### LA GAMME MEGLIOLI OFFERTE EN ÉDITION LIMITÉE

Aux marques AllJuice et Édition des Maîtres, Mosti Mondiale a ajouté il y a près de dix ans une gamme de trousseaux offrant aux passionnés de la vinification la possibilité de produire un vin de haute qualité. Des ententes exclusives avec des viticulteurs situés sur trois continents, permettent à Mosti Mondiale d'offrir des moûts de raisin de qualité premium, provenant de cépages spécialement cultivés à cet effet. Il est possible d'ajouter des peaux de raisins 'Allgrape Pack', pour ajouter plus de complexité à votre vin. La gamme Meglioli est offerte en quantités limitées, et offre une douzaine de variétés disponibles dans les premiers trois mois de l'année.

### QU'EST-CE QU'UN JUS STÉRILE?

Durant la saison des récoltes, une grande quantité de raisins sont récoltés à pleine maturité et pressés sous supervision. Le jus qui en ressort est alors analysé, balancé et ajusté pour obtenir les meilleurs standards de qualité. Ce jus est alors conservé dans des réfrigérateurs à température contrôlée. En utilisant une technique moderne de 'pasteurisation-flash', le jus frais est alors stabilisé biologiquement (neutralisant les flores bactériennes et la levure à l'état naturel), et immédiatement emballé sous des conditions aseptisées pour assurer une conservation à la température normale. Les moûts de raisins stériles conservent donc les qualités organoleptiques du jus frais mais sont disponibles sur une base annuelle.

Les jus stériles sont disponibles en variétal (une seule variété) ou bien par le mélange de deux pour obtenir la meilleure combinaison pouvant faire ressortir la qualité et les caractéristiques de chacun des variétal sélectionnés.

Les jus stériles AllJuice/Édition des Maîtres sont mélangés et balancés pour permettre au débutant ainsi qu'à l'amateur de vinification des plus sérieux, de produire une collection de vins dont ils seront fiers. Ces produits faits de jus naturels ne contiennent pas d'eau ni ne requiert qu'on en ajoute. Les trousseaux contiennent un sac de 23 litres de jus pur, les additifs ainsi que les instructions. Une fermentation malolactique n'est pas requise.

Le caractère distinct de chaque style de vin se reconnaît par son bouquet, même lors des différentes étapes de fabrication, et deviendra plus prononcé à mesure que le vin vieillit en bouteille. Bien que vous puissiez savourer quelques variétés après 3 ou 4 mois en bouteille, vous serez récompensé par la qualité du vin si vous le laissez vieillir un minimum de six mois.

**Le contenu de ce document est approuvé et certifié par le fabricant Mosti Mondiale.**