

MOUT CONCENTRE RECTIFIE BIO



Para la elaboración de vinos espumosos ecológicos

CARACTERÍSTICAS

MOUT CONCENTRE RECTIFIE BIO (MCR BIO) es un sirope de glucosa y fructosa incoloro, no caramelizado, elaborado a partir de mosto de uva procedente de variedades autorizadas y cultivadas según la reglamentación ecológica. Se obtiene por deshidratación parcial de mostos de uva sometidos a los tratamientos autorizados de desacidificación y eliminación de los demás compuestos distintos al azúcar.

MCR BIO está filtrado, no pasteurizado, para responder a las exigencias de la legislación eco.

MCR BIO está certificado ecológico, según la reglamentación europea relativa a la producción ecológica.

MCR BIO es conforme al código enológico (versión en vigor) y a la reglamentación europea.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **MCR BIO** respeta la plena expresión aromática del vino donde se añade para el dosage.
- **MCR BIO**, por su elaboración y las disposiciones reglamentarias que lo regulan, es un producto de una gran regularidad en lo que respecta a su interacción con las *cuvées*. Así, la expresión aromática de las distintas *cuvées* a las que se añade, contrariamente a lo que pasa con el licor tradicional, no está sujeta a la duración de conservación del licor.
- **MCR BIO** respeta mucho más que un licor las características organolépticas del vino. Esta característica se aprecia mejor cuando el dosage del vino espumoso se realiza varios meses antes de su comercialización.
- Los vinos espumosos en cuyo dosage se ha utilizado **MCR BIO** conservan toda su frescura y sensación de dulzor con el tiempo.

APLICACIONES

- Elaboración del licor de tiraje y/o de expedición en los vinos espumosos ecológicos.
- Enriquecimiento de mostos ecológicos.
- Edulcoración de vinos ecológicos.

DOSIS

MCR BIO posee una concentración de 63° Brix, equivalente a $\geq 821,300$ g/L de azúcar. La masa volúmica de **MCR BIO** es de $\geq 1,3042$.

Utilización de **MCR BIO** en el licor de tiraje

La dosis a añadir al vino se calcula en función de la cantidad de azúcar necesaria para la toma de espuma.



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Volumen MCR Bio (L/hL)	Dosage (g/L)	Presión al final de la toma de espuma a 10 °C (bar)
2.27	20	5
2.5	22	5.5
2.73	24	6

Utilización de **MCR BIO** en el licor de expedición

Para optimizar la dosis es necesario realizar ensayos con un plazo mínimo de 4 a 5 semanas entre su utilización y la degustación. De esta manera se obtiene una cierta "integración" del dosage. En el caso de vinos espumosos que van a comercializarse varios meses después del dosage, se recomienda un mayor tiempo de espera de los ensayos (2 a 3 meses).

Las series de ensayos pueden constar de 4 a 6 botellas, con una diferencia entre los distintos dosages de 0,1 cL de **MCR Bio** por botella (aproximadamente 0,9 g/L de azúcar).

No dude en solicitar ayuda a los enólogos de la Station *Enotechnique de Champagne* para realizar los ensayos de dosage y las degustaciones, o para que le aconsejen en la realización de sus propios ensayos.

MODO DE EMPLEO

La solución de **MCR BIO** está a punto para usar.

Su utilización en la mezcla de tiraje es idéntica a la del licor de tiraje tradicional.

MCR BIO se añade directamente al vino tras el degüelle.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Garrafa de 10 L.

Depósito de 300 L y 1000 L.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

148/2024 – 2/2