

# SUCRAISIN MCR LIQUEUR

## DIVERS

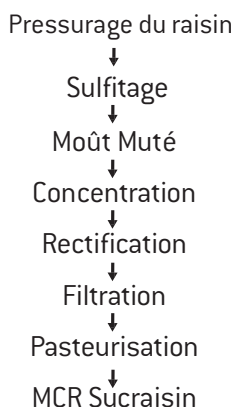
Moût Concentré Rectifié : liqueur de tirage et/ou d'expédition

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le Moût Concentré Rectifié (MCR) est élaboré à partir de jus de raisin dont on extrait tous les composants "non sucre", il est parfaitement neutre.

La législation autorise le moût concentré rectifié comme apport de sucre pour l'élaboration des liqueurs de tirage ou d'expédition.

#### Technique d'élaboration :



### CARACTERISTIQUES

- Concentration : 63,0 D° Brix
- Alcool en puissance : 50°12
- Sucre par litre : 843,8 g
- Masse volumique : 1,3121

### MISE EN OEUVRE

• Liqueur de tirage :  
L'utilisation de **SUCRAISIN** permet de préparer rapidement et de façon homogène, la mixtion (sucre + vin + levain + adjuvants de remuage). Le MCR, composé uniquement de fructose et de glucose, est rapidement utilisable par les levures.

Attention à prendre en compte la concentration plus élevée (843,8 g/L) lors du calcul du point de tirage et des corrections.

- Liqueur d'expédition :  
SUCRAISIN s'utilise pur.  
!!! Attention au réglage de la doseuse !!!

# SUCRAISIN MCR LIQUEUR

DIVERS

## ↳ LIMITE DE DOSAGE DES VINS AU MCR

Dosage	Limite européenne	Volume MCR 63° Brix (cL/btle)
Brut	15 g/L	De 0.45 à 1.30
Extra dry	12 à 20 g/L	De 1.05 à 1.75
Sec	17 à 35 g/L	De 1.50 à 3.10
Demi-sec	33 à 50 g/L	De 2.95 à 4.45
Doux	> 50 g/L	> 4.45

## ↳ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Bidons 10L, 20L
- Fûts 60L
- Containers 1000L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 15 °C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.