

SUCRAISIN MCR LIQUEUR DE TIRAGE

DIVERS

Moût Concentré Rectifié destiné aux liqueurs de tirage.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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

La législation autorise le MCR comme apport de sucre pour l'élaboration des liqueurs de tirage.

Technique d'élaboration :

Pressurage du raisin → Sulfitage → Moût Muté → Concentration → Rectification → Filtration

SUCRAISIN MCR LIQUEUR DE TIRAGE ←

↓ CARACTERISTIQUES

- | | | | |
|-------------------------|--------------|---------------------|---------|
| • Concentration : | 63,0 D° Brix | • Sucre par litre : | 843.8 g |
| • Alcool en puissance : | 50°12 | • Masse volumique : | 1,3121 |

↓ MISE EN OEUVRE

L'utilisation de **SUCRAISIN MCR LIQUEUR DE TIRAGE** 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.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 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.

↓ VINIFICATION BIO

Egalement disponible: **SUCRAISIN MCR LIQUEUR DE TIRAGE BIO**, produit en respectant les règles de production biologique définies par le règlement CE 834/2007. Lors de son élaboration, l'étape de pasteurisation n'est donc pas effectuée. Il est conforme au mode de production biologique.