

SUCRAISIN MCR LIQUEUR

РАЗНОЕ

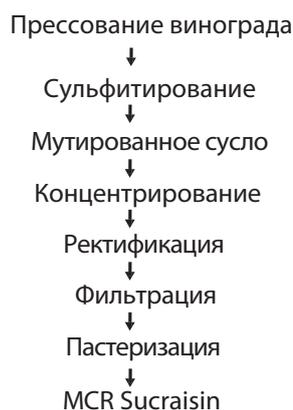
Ректификованный концентрат виноградного сусла для приготовления тиражного и/или экспедиционного ликёра в производстве игристых вин

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Сусло концентрированное ректификованное [Moût Concentré Rectifié - MCR] получают из виноградного сока, из которого удаляются все компоненты, исключая сахар. Совершенно нейтрально по вкусу.

Законодательством разрешается использование ректификованного концентрированного сусла в качестве подсахаривания для получения тиражного и экспедиционного ликёра .

Технология производства:



▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Концентрация: 63,0 D° Brix
- Потенциальный спирт: 50°12
- Содержание сахара на литр: 843.8 г
- Плотность: 1,3121

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- Тиражный ликёр

Применение **СЮКРЭЗЕН** позволяет оперативно приготовить однородную бродильную смесь [сахар + вино + дрожжевая разводка + вспомогательные осветляющие средства для ремюажа]. Ректификованное концентрированное сусло, содержащее только фруктозу и глюкозу, быстро используется дрожжами.

Внимание - следует учитывать более высокую концентрацию [843,8 г/л] при расчёте содержания сахара посредством определения плотности в тиражной смеси и его корректировке.

- Экспедиционный ликёр

СЮКРЭЗЕН используется в чистом виде.

Обратить внимание на регулировку дозатора !!!

SUCRAISIN MCR LIQUEUR

РАЗНОЕ

НОРМЫ ДОЗИРОВАНИЯ ВИНА MCR

Дозирование	Содержание сахара по стандартам ЕС	Количество MCR 63° Brіx (сл / бут. 0,75 л)
Brut (брют)	15 г/л	0.45 - 1.30
Extra dry (экстра сухое)	12 - 20 г/л	1.05 - 1.75
Sec (сухое)	17 - 35 г/л	1.50 - 3.10
Demi-sec (полусухое)	33 - 50 г/л	2.95 - 4.45
Doux (сладкое)	> 50 г/л	> 4.45

РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Канистры 10 л, 20 л
- Бочки 60 л
- Контейнеры 1000 л

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов и доступа света при температуре в пределах от 10 до 15°C.

После вскрытия упаковки использовать продукт в течение короткого периода времени.