

SUCRAISIN MCR BIO

DIVERS

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

Le **SUCRAISIN MCR BIO** est produit en respectant les règles de production biologique définies par le règlement CE 834/2007.

Il est donc conforme au mode de production biologique.

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 :

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

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 MCR BIO** 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 MCR BIO s'utilise pur.

Attention au réglage de la doseuse.

SUCRAISIN MCR BIO

DIVERS

↳ LIMITE DE DOSAGE DES VINS AU MCR

Dosage	Limite européenne (g/L)	Volume MCR 63° Brix (cL/bouteille)
Brut nature	0 à 3	< 0.25
Extra-brut	0 à 6	< 0.55
Brut	0 à 12	< 1.05
Extra dry	12 à 17	de 1.05 à 1.50
Sec	17 à 32	de 1.50 à 2.85
Demi-sec	32 à 50	de 2.85 à 4.45
Doux	> 50	> 4.45

La teneur en sucre du vin ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 g/L par rapport à la mention inscrite sur l'étiquetage.

↳ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Bidons 20L

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.