

# SUCRAISIN MCR LIQUEUR D'EXPEDITION

## DIVERS

Moût Concentré Rectifié destiné aux liqueurs 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 d'expédition.

**Technique d'élaboration :**

Pressurage du raisin → Sulfitage → Moût Muté → Concentration → Rectification → Filtration → Pasteurisation  
**SUCRAISIN MCR LIQUEUR D'EXPEDITION** ←

### CARACTERISTIQUES

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

### MISE EN OEUVRE

Les liqueurs d'expéditions peuvent être travaillées au bénéfice de votre vin. Prenez contact avec votre œnologue

### 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

### 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.

### VINIFICATION BIO

Egalement disponible: **SUCRAISIN MCR LIQUEUR D'EXPEDITION 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.

Il est disponible en bidons de 20L et containers de 1000L.