



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

SUCRAISIN MCR

DIVERS

Moût Concentré Rectifié destiné à l'enrichissement

Applications Oenologiques

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.

Le SUCRAISIN respecte le caractère de votre vin de base et n'amène aucune différence en termes de dégustation par rapport à une chaptalisation traditionnelle au sucre sec.

Technique d'élaboration :

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

Caractéristiques

- Concentration : 65,0 D° Brix
- Alcool en puissance : 52°25
- Sucre par litre : 879.7 g
- Masse volumique : 1,3248

Mise en oeuvre

Le SUCRAISIN facilite votre travail, sous forme liquide, il se pompe et de mélange instantanément. L'incorporation se fait avec une pompe lors d'un remontage, ou par gravité.

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 BIO s'utilise pur.

Attention au réglage de la doseuse.

dose d'emploi

Avec le SUCRAISIN il faut 2,5 L en moyenne pour augmenter de 1°, 100 L de moût.

Selon le règlement CE 1493/1999 (portant organisation commune du marché viti-vinivole), les limites d'enrichissement de l'aire d'appellation Champagne dépendent de la zone viticole B : max : 2,5 % vol.

La table d'enrichissement est disponible auprès de notre œnologue.

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.