

Moût Concentré Rectifié

Fiche Technique (MCR)

63° Brix BIOLOGIQUE



RÈGLEMENTATION

- Codex Œnologique International pour sa définition (ses paramètres)
- Règlement CE 834/2007 relatif à la production biologique
- Règlement CE 491/2009 portant sur l'organisation commune du marché viti-vinicole
- Annexe XV bis du Règlement CE 1234/2007 pour l'enrichissement
- Règlements 436/2009/CE, 606/2009/CE & 607/2009/CE pour l'édulcoration

SPÉCIFICATIONS

Paramètres	Spécifications	Méthodes d'analyse
Brix Réfractométrique	> 63	OIV-MA-AS2-02
Titre alcoométrique en puissance	50°12	OIV-MA-F1-03
Masse volumique	1.3121	OIV-MA-AS2-01A
Sucres totaux Fructose Glucose Saccharose	844 g/l – 643 g/kg 50 – 53 % 47 – 50 % Non Détectable	OIV-MA-AS2-02 OIV-MA-AS311-03
Viscosité (à 20°C)	80 mPas (centipoise)	-
pH (à 25°Brix et à 20°C)	< 5	OIV-MA-F1-06
Conductivité (à 25°Brix et à 20°C)	< 120 µS.cm-1	OIV-MA-F1-01
Do 425nm (à 25°Brix)	< 0.1	OIV-MA-F1-08
Acidité de titration	< 15 meq/kg de sucres totaux	OIV-MA-F1-05
Cations totaux	< 8 meq/kg de sucres totaux	OIV-MA-F1-09
Dioxyde de soufre	< 25 mg/kg de sucres totaux	OIV-MA-AS323-04A
Hydroxyméthylfurfural	< 25 mg/kg de sucres totaux	OIV-MA-F1-02

SUGARIN® by CDM OENOLOGIE

SAS Cellier du Muhlbach

3 rue du Transformateur
68 126 BENNWHIR - GARE

03 89 73 88 58

contact@cdmoenologie.fr



Oenologie

Moût Concentré Rectifié

Fiche Technique (MCR)

63° Brix BIOLOGIQUE



APPLICATION OENOLOGIQUES

- **Enrichissement des moûts bio** : environ 2.5 litres sont nécessaires pour augmenter de 1° 100 litres de moûts. Se conformer à la réglementation en vigueur (portant sur l'organisation commune du marché vitivinicole) pour connaître les limites d'enrichissement de l'aire d'appellation concernée
- **Edulcoration des vins bio**
- **Elaboration de liqueurs de tirage et/ou d'expédition bio**

AUTRES APPLICATIONS

- **Industries agroalimentaires** : préparation de desserts de fruits, glaces, produits laitiers,...

PRINCIPAUX INTÉRÊTS

La forme liquide du MCR bio garantit une meilleure rationalisation des différentes étapes du processus d'élaboration des produits :

- Facilité de pompage, de transfert et de stockage
- Réduction des aires de stockage
- Allègement de la manutention
- Suppression de la fonte des sucres cristallisés
- Solubilité supérieure à celle du saccharose
- Amélioration du contrôle de fabrication
- Possibilité de travailler en continu
- Qualité et standardisation des produits

En édulcoration et en enrichissement, son origine endogène de la vigne en fait un agent idéal. Il améliore la qualité gustative des produits tout en permettant de conserver le caractère propre et la stabilité du vin. En agro alimentaire, il permet de garantir l'image fruit et le côté naturel. Exhausteur d'arômes, il amplifie la saveur des produits.

MODE D'EMPLOI

Le MCR bio est vendu prêt à l'emploi, il permet une préparation rapide et facile de la mixtion. A utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

DURÉE DE VIE (DLUO)

6 mois

STOCKAGE - STABILITÉ

Le MCR doit être stocké dans un contenant hermétique, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et exempt d'odeur ainsi qu'à une température supérieure à 15°C (pour limiter les risques de cristallisation)

SUGARIN® by CDM OENOLOGIE

SAS Cellier du Muhlbach

3 rue du Transformateur
68 126 BENNWHIR - GARE

03 89 73 88 58

contact@cdmoenologie.fr



Oenologie