



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



ВСПОМОГА
ТЕЛЬНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ

MOUТ CONCENTRÉ RECTIFIÉ BIO (ВАКУУМ СУСЛО БИО)

Для производства биологически чистых игристых вин

ХАРАКТЕРИСТИКИ

MOUТ CONCENTRE RECTIFIE BIO (MCR BIO) - это бесцветный некарамелизованный сироп глюкозы и фруктозы, изготовленный из сусла винограда определенных сортов, выращенных согласно регламенту BIO. Оно получено путем частичного выпаривания виноградного сусла, прошедшего необходимые обработки для раскисления и удаления прочих компонентов, кроме сахара.

Препарат **MCR BIO** профильтрован, не пастеризован, что отвечает требованиям BIO.

MCR BIO имеет сертификат биологически чистого препарата, согласно европейским правилам о био продукции (Регламенты ЕС № 834/2007, 889/2008, 1254/2008).

MCR BIO соответствует винному кодексу (действующей версии) и Европейскому Законодательству (Регламенты ЕС № 479/2008, ЕС № 606/209 и их изменения).

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- **Препарат MCR BIO** не нарушает ароматическую экспрессию вина, в которое он задан в качестве ликера.
- Препарат обладает стабильностью.
Ароматическая экспрессия не будет больше зависеть, как при применении традиционного ликера, от продолжительности хранения ликера.
- Бережнее, чем ликер, относится к органолептическим свойствам вин. Эта характеристика подтверждается при дозировании вина за многие месяцы до продажи.
- Вина, дозированные **MCR BIO**, сохраняют всю свою свежесть и сахаристость на протяжении долгого времени.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Для производства тиражного и / или экспедиционного ликера для биологически чистых игристых вин
- Для шаптолизации биологически чистого сусла
- Для повышения спиртуозности биологически чистых вин

ДОЗИРОВКА

MCR BIO концентрирован на 65° Brix, что является эквивалентом 880 г/л сахара. Объемная масса **MCR BIO** равна 1,3248.

Применение **MCR BIO** в качестве тиражного ликера

Дозировка, которая должна быть добавлена в вино, рассчитывается согласно объему сахара, необходимого для вторичного брожения.

100/2018 1/3



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Объем MCR Bio (л/гЛ)	Дозировка (г/л)	Давление в конце вторичного брожения при 10 °C (Бар).
2.27	20	5
2.5	22:	5.5:
2.73:	24	6

Применение **MCR BIO** в качестве экспедиционного ликера

Для оптимизации дозировки необходимо провести опыты с минимальным сроком 4-5 недель между применением и дегустацией. Именно так можно рассчитать точную дозировку..

Рекомендуется более долгий экспериментальный период (2-3 месяца) для вин, продаваемых несколькими месяцами после дозажа.

В одной серии опытов можно применять 4 - 6 бутылок с разницей дозировки в 0,1 сл. вакуум сусла на бутылку (около 0,9 г/л сахара).

Дозировка:	Регламентировано (г/л)	Объем MCR Bio 65° Brix (сл/бтл)
Экстра брют	<6	<0.5
Брют	<12	<1
Экстра сухое	12 - 17	1 - 1,4
Сухое	17 - 32	1.45 - 2.7
Полусухое	32 - 50	2.7 - 4.25
Сладкое	>50	>4.25

Консультируйтесь с энологами «Station Oenotechnique de Champagne» на предмет дозажей и проведения дегустаций или реализации ваших собственных экспериментов.

ПРИМЕНЕНИЕ

Раствор MCR BIO готов к применению.

Использование во время размешивания тиража идентично применению традиционного тиражного ликера.

MCR BIO добавляется напрямую в вино после дегоржажа.

Меры предосторожности:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии

Использовать в соответствии с действующими нормами

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

- Европейское законодательство

Постановление (СЕЕ) n° 1236/89 от 11 мая 1989 года, вошедшее в силу 1-го сентября 1989года, позволяет

Использовать вакуум сусло в производстве игристых марочных вин, произведенных в ограниченном регионе «V.M.Q.P.R.D»), в форме тиражного и экспедиционного ликера .

Постановление (СЕЕ) n° 606/2009 уточняет, что экспедиционный ликер может состоять из вакуум сусла.

Это правило действует для игристых марочных вин (за исключением марочных вин ароматического типа), а также для игристых марочных вин, произведенных

100/2018 2/3

Традиционный
метод

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenotechnic.com



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



в ограниченных регионах (за исключением игристых вин ароматического типа, произведенных в ограниченных регионах, где добавление экспедиционного ликера запрещено).

- Законодательство о марочных винах высшей категории АОС Шампань.

Вакуум сусло, предназначенное для тиража и дозажа, передается с коммерческим сопроводительным документом (накладной). Он высылается в двух экземплярах покупателю во время отгрузки вакуумного сусла. Уведомление о получении вакуум сусла должна быть занесена в приход в следующие 24 часа после получения. Один экземпляр сопроводительного документа (желтый экземпляр) должен быть приложен вами в приход.

Также необходимо указать получение вакуумного сусла в различных реестрах завода:

- Реестр движения вин АОС
- Реестр сахара и ликеров
- Реестр тиражей

Замечание:

Указ от 18 апреля 1997 года, вносящий изменения в указ от 29 июня 1936 года, касающийся марочных вин контролируемых наименований «Шампань», статья 9:

«При добавление тиражного ликера и вторичном брожении объем вина ни в коем случае не должен увеличиваться больше, чем на 1.12%.

Добавление экспедиционного ликера не может ни в коем случае увеличивать объем вина больше, чем на:

$$V \% = 1,266 \times A + 0,066 \times S$$

ГДЕ А - объемное содержание спирта, выраженное в процентах и S - увеличение содержания сахара, выраженное в граммах на литр.

Объемы, полученные сверх этих лимитов. Должны быть отправлены на перегонку до 15 декабря года, следующего за выпуском определенных партий товара».

- Французское законодательство вне категории АОС Шампань.

За пределами Шампани движение вакуумного сусла должно регулироваться административным сопроводительным документом или торговым сопроводительным документом

Ведение реестров осуществляется так же, как и в регионе Шампань.

УПАКОВКА

Бидон 10 л
Цистерна 1000 л

ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов.

Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.

100/2018 – 3/3