

MOUT CONCENTRE RECTIFIE BIO

Zur Erzeugung von Bio-Schaumweinen

CHARAKTERISTIKA

REKTIFIZIERTES TRAUBENMOSTKONZENTRAT BIO (RTK BIO bzw. MCR BIO) ist ein farbloser, nicht karamellisierter Glukose- und Fruktosesirup, der aus Traubensaft aus zugelassenen Rebsorten stammt und gemäß Bio-Verordnung angebaut wurde. Es wird durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost hergestellt, der zulässigen Verfahren der Entsäuerung und der Entfernung aller Inhaltsstoffe außer Zucker unterzogen wurde.

MCR BIO ist filtriert und nicht pasteurisiert, um den Anforderungen der Gesetze zur ökologischen Produktion zu entsprechen.

MCR BIO ist gemäß den europäischen Vorschriften zur ökologischen Produktion bio-zertifiziert.

MCR BIO entspricht dem Kodex der Önologie (geltende Fassung) sowie den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **MCR BIO** wahrt den vollen aromatischen Ausdruck des Weins, dem es als Dosage zugesetzt wird.
- **MCR BIO** weist aufgrund seiner Herstellung und der geltenden Bestimmungen eine hohe Gleichmäßigkeit bezüglich seiner Wechselwirkung mit den Cuvées auf. Der aromatische Ausdruck der mit Dosagen versehenen Cuvées ist nicht wie bei der traditionellen Dosage der Haltbarkeitsdauer der Dosage unterworfen.
- **MCR BIO** wahrt die Sensorik der Cuvées besser als eine herkömmliche Dosage. Dieses Merkmal bestätigt sich umso mehr, da die Cuvée viele Monate vor der Vermarktung mit der Dosage versetzt wird.
- Die mit **MCR BIO** versetzten Cuvées bewahren ihre ganze Frische und mit der Zeit den Eindruck von Süße.

ANWENDUNG

- Zur Herstellung der Fülldosage und/oder der Versanddosage von Bio-Schaumweinen.
- Zur Anreicherung von Bio-Mosten.
- Zur Süßung von Bio-Weinen.

DOSAGE

MCR BIO ist auf 63° Brix konzentriert, was 843,8 g/L Zucker entspricht. Die Dichte von **MCR BIO** beträgt 1,3121.

Einsatz von **MCR BIO** bei der Fülldosage

Die dem Wein zuzusetzende Dosage berechnet sich gemäß dem Zuckerbedarf für die zweite alkoholische Gärung:

081/2022 – 1/3



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE

Menge MCR Bio (L/hL)	Dosage (g/L)	Druck am Ende der zweiten Gärung bei 10 °C (Bar)
2,27	20	5
2,5	22	5,5
2,73	24	6

Einsatz von **MCR BIO** bei der Versanddosage

Um die Dosagen zu optimieren, sind unbedingt Tests durchzuführen, wobei zwischen Einsatz und Verkostung mindestens 4 bis 5 Wochen liegen müssen. Dadurch lässt sich eine gewisse „harmonische Vermischung“ der Dosage erzielen.

Eine längere Lagerfrist der Tests (2 bis 3 Monate) empfiehlt sich bei Cuvées, die mehrere Monate nach der Dosage vertrieben werden.

Die Versuchsreihen können 4 bis 6 Flaschen umfassen und der Unterschied zwischen den verschiedenen Dosagen sollte 0,1 cL **MCR BIO** pro Flasche (etwa 0,9 g/L Zucker) betragen.

Dosage	Vorschriften (g/L)	Menge MCR Bio 65° Brix (cL/Flasche)
Extra Brut	<6	<0,5
Brut	<12	<1
Extra Trocken	12 bis 17	1 bis 1,4
Trocken	17 bis 32	1,45 bis 2,7
Halbtrocken	32 bis 50	2,7 bis 4,25
Lieblich	>50	>4,25

Zögern Sie nicht, die Önologen der Station Œnotecanique de Champagne zurate zu ziehen, um die Dosagetests und die Verkostungen durchzuführen oder sich bei der praktischen Durchführung Ihrer eigenen Tests beraten zu lassen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die **MCR BIO**-Lösung ist gebrauchsfertig.

Die Verwendung bei der Zugabe zum Grundwein ist identisch mit der der traditionellen Fülldosage.

MCR BIO wird nach dem Degorgieren direkt zum Wein gegeben.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

GELTENDE VORSCHRIFTEN

- In Europa geltende gesetzliche Vorschriften

Die am 1. September 1989 in Kraft getretene Verordnung (EWG) Nr. 1236/89 vom 11. Mai 1989 erlaubt den Einsatz von **MCR BIO** bei der Erzeugung von Qualitätsschaumweinen bestimmter Anbaugebiete in Form von Füll- und Versanddosage.

Die Verordnung (EWG) Nr. 934/2019 besagt, dass die Versanddosage unter anderem aus rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestehen darf.

Diese Vorschrift gilt ebenfalls für Qualitätsschaumweine (mit Ausnahme von aromatischen Qualitätsschaumweinen) sowie für Qualitätsschaumweine bestimmter Anbaugebiete

081/2022 - 2/3



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



(mit Ausnahme von aromatischen Qualitätsschaumweinen bestimmter Anbaugebiete, bei denen der Zusatz von Versanddosage untersagt ist).

• Vorschriften für die AOC Champagne

Das für die Füll- und Versanddosage bestimmte **MCR BIO** wird von einem Handelsdokument (Lieferschein) begleitet.

Dieses wird dem Käufer bei der Abholung des **MCR BIO** in zweifacher Ausfertigung ausgehändigt. Die Empfangsbestätigung des **MCR BIO** ist binnen 24 Stunden nach dessen Erwerb bei der lokalen Zollstelle einzureichen. Zu diesem Zweck reichen Sie eine Ausfertigung des Lieferscheins (gelbe Ausfertigung) bei der lokalen Zollstelle ein.

Auch in den verschiedenen Kellerbüchern ist der Erwerb des **MCR BIO** zu vermerken:

- Register der Bewegungen der AOC-Weine
- Register der Zucker und Dosagen
- Abfüllregister

Hinweis:

Die frz. Verordnung vom 18. April 1997, welche die frz. Verordnung vom 29. Juni 1936 bezüglich der kontrollierten Herkunftsbezeichnung

„Champagne“ abändert, besagt in Artikel 9:

„Der Zusatz von Fülldosage und die Vergärung zu Schaumwein dürfen keinesfalls eine Erhöhung der Weinmenge um mehr als 1,12 % bei einer Erhöhung um einen Grad Alkoholgehalt bewirken.

Der Zusatz von Versanddosage darf keinesfalls eine Erhöhung der Weinmenge bewirken um mehr als:

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

Wobei **A** die Erhöhung des Alkoholgehalts (in % vol) und **S** die Erhöhung des Zuckergehalts ausgedrückt in Gramm pro Liter ist.

Die über diese Grenzwerte hinaus erzeugten Mengen sind vor dem 15. Dezember des Jahres, welches auf das Degorgieren der entsprechenden Chargen folgt, zwingend der Destillation zuzuführen, ohne dass diese Zuführung gemäß Gemeinschaftsrecht anrechenbar ist.“

• Französische Vorschriften außerhalb der AOC Champagne

Außerhalb der Champagne ist der Verkehr von MCR durch ein begleitendes Verwaltungsdokument (D.A.A.) oder ein Warenbegleitdokument (D.C.A) zu belegen.

Die Führung der Register erfolgt so, wie für die Champagne erwähnt.

VERPACKUNG

Kanister à 10 L.

Tank à 1000 L.

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

081/2022 – 3/3