# 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 ≥ 821,300 g/L Zucker entspricht.
Die Dichte von **MCR BIO** beträgt ≥ 1,3042.

<u>Einsatz von **MCR BIO** bei der Fülldosage</u>
Die dem Wein zuzusetzende Dosage berechnet sich gemäß dem Zuckerbedarf für die zweite alkoholische Gärung:



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**

| 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.

**Zögern Sie nicht, die Önologen der Station Œnotechnique 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 bei denen der Zusatz von Versanddosage untersagt ist).

## VERPACKUNG

Kanister à 10 L.
Tank à 300 L und 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.*



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**