



# MOUT CONCENTRE RECTIFIE BIO

Pour l'élaboration des vins effervescents biologiques

## CARACTERISTIQUES

**MOUT CONCENTRE RECTIFIE BIO (MCR BIO)** est un sirop incolore non caramélisé de glucose et de fructose élaboré à partir de jus de raisin issus de variétés de vignes autorisées et cultivées selon la réglementation Bio. Il est obtenu par déshydratation partielle de moûts de raisin ayant subi les traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre.

**MCR BIO** est filtré, non pasteurisé pour répondre aux exigences de la législation Bio.

**MCR BIO** est certifié biologique selon la réglementation européenne relative à la production biologique.

**MCR BIO** est conforme au codex œnologique (version en vigueur) et à la réglementation européenne.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **MCR BIO** respecte la pleine expression aromatique du vin dans lequel il est introduit pour le dosage.
- **MCR BIO** est, de par son élaboration et les dispositions réglementaires le concernant, un produit d'une grande régularité vis-à-vis de son interaction avec les cuvées. L'expression aromatique des cuvées dosées ne sera pas assujettie, comme avec la liqueur traditionnelle, à la durée de conservation de la liqueur.
- **MCR BIO** respecte, bien plus qu'une liqueur, les caractères organoleptiques des cuvées. Cette caractéristique est d'autant plus vérifiée que la cuvée est dosée de nombreux mois avant la commercialisation.
- Les cuvées dosées au **MCR BIO** conservent toute leur fraîcheur et leur sensation de sucré avec le temps

## APPLICATIONS

- Pour l'élaboration de liqueur de tirage et/ou de liqueur d'expédition des vins effervescents biologiques
- Pour l'enrichissement des moûts biologiques
- Pour l'édulcoration des vins biologiques

## DOSE D'EMPLOI

**MCR BIO** est concentré à 63° Brix ce qui équivaut à 843,8 g/L de sucre.  
La masse volumique du **MCR BIO** est de 1,3121.

Utilisation du **MCR BIO** en liqueur de tirage

La dose à ajouter au vin se calcule en fonction des besoins en sucre pour la prise de mousse :

081/2022 – 1/3



**STATION**  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



Volume MCR Bio (L/hL)	Dosage (g/L)	Pression en fin de prise de mousse à 10 °C (Bar)
2.27	20	5
2.5	22	5.5
2.73	24	6

#### Utilisation du **MCR BIO** en liqueur d'expédition

Il est nécessaire pour optimiser les dosages de réaliser des essais avec un délai de 4 à 5 semaines minimum entre leur mise en œuvre et la dégustation. Ceci permet d'obtenir un certain "fondu" du dosage.

Un délai de garde prolongé des essais (2 à 3 mois) est conseillé pour les cuvées commercialisées plusieurs mois après le dosage.

Les séries d'essais pourront comprendre 4 à 6 bouteilles et l'écart entre les différents dosages sera de 0,1 cL de **MCR Bio** par bouteille (environ 0,9 g/L de sucre).

Dosage	Réglementation (g/L)	Volume de MCR Bio 65° Brix (cL/btle)
Extra brut	<6	<0.5
Brut	<12	<1
Extra sec	12 à 17	1 à 1,4
Sec	17 à 32	1.45 à 2.7
Demi-sec	32 à 50	2.7 à 4.25
Doux	>50	>4.25

**N'hésitez pas à consulter les œnologues de la Station Œnotechnique de Champagne pour conduire les essais de dosage et les dégustations ou, vous conseiller pour la réalisation pratique de vos propres essais.**

#### MODE D'EMPLOI

La solution de **MCR BIO** est prête à l'emploi.

L'utilisation, lors de la mixtion de tirage, est identique à celle de la liqueur de tirage traditionnelle.

**MCR BIO** est additionné directement au vin après le dégorgement.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

#### POINTS REGLEMENTAIRES

##### - Réglementation de l'AOC Champagne

**MCR BIO** destiné au tirage et au dosage circule avec un document commercial (bulletin de livraison). Celui-ci est remis en deux exemplaires, à l'acheteur, lors de l'enlèvement du MCR BIO.

La déclaration de réception du **MCR BIO** devra être déposée, à la recette locale, dans les 24 heures suivant l'acquisition de ce dernier. A cet effet, un exemplaire du bulletin de livraison (exemplaire jaune) sera remis, par vos soins, à la recette locale.

Il sera également fait mention de l'acquisition du MCR BIO sur les différents registres de cave :

- registre de mouvements des vins AOC
- registre des sucres et des liqueurs
- registre des tirages



**STATION**  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



**Note :**

Le décret du 18 avril 1997 modifiant le décret du 29 juin 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée

« Champagne » décrète à l'article 9 :

« L'adjonction de liqueur de tirage et la fermentation destinée à rendre le vin mousseux ne peuvent en aucun cas avoir pour effet d'augmenter le volume du vin de plus de 1,12 % pour une hausse de un degré de titre alcoométrique.

L'adjonction de liqueur d'expédition ne peut en aucun cas avoir pour effet d'augmenter le volume de vin de plus de :

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

Où **A** est l'augmentation du titre alcoométrique volumique exprimé en pourcentage et **S** l'augmentation de la teneur en sucre exprimée en grammes par litre.

Les volumes obtenus au-delà de ces limites doivent être expédiés obligatoirement à la distillation avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants sans que ces envois puissent être imputés au titre des obligations communautaires ».

**• Règlementation française hors AOC Champagne**

Hors Champagne, la circulation du MCR doit être justifiée par un document administratif d'accompagnement (D.A.A.) ou un document commercial d'accompagnement (D.C.A).

La tenue des registres se fera comme mentionné pour la Champagne.

**CONDITIONNEMENT**

---

Bidon de 10 L.

Citerne de 1000 L.

**CONSERVATION**

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

**081/2022 – 3/3**