



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MOSTO CONCENTRADO RETIFICADO BIOLÓGICO

Para a produção de vinhos espumantes biológicos

CARACTERÍSTICAS

MOSTO CONCENTRADO RETIFICADO BIOLÓGICO (MCR BIO) é um xarope incolor não caramelizado de glucose e frutose, elaborado a partir de sumo de uva de castas autorizadas cultivadas de acordo com a regulamentação biológica. Obtém-se por desidratação parcial do mosto de uvas que foi submetido a tratamentos autorizados de desacidificação e eliminação de outros componentes que não o açúcar.

MCR BIO é filtrado e não pasteurizado, de forma a cumprir com os requisitos da legislação biológica.

MCR BIO é certificado biológico de acordo com a regulamentação europeia relativa à produção biológica.

MCR BIO cumpre com a regulamentação enológica (versão em vigor) e europeia.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **MCR BIO** respeita a plena expressão aromática do vinho em que é introduzido para a dosagem.
- **MCR BIO** é, devido à sua elaboração e às disposições regulamentares que lhe dizem respeito, um produto de grande regularidade relativamente à sua interação com as colheitas. A expressão aromática das *cuvées* doseadas não ficará sujeita, como acontece com o licor tradicional, à vida útil do licor.
- **MCR BIO** respeita, muito mais do que um licor, as características organoléticas das *cuvées*. Esta característica verifica-se mais quando a *cuvée* é doseada muitos meses antes da comercialização.
- As *cuvées* doseadas com **MCR BIO biológicos** mantêm toda a sua frescura e sucrosidade ao longo do tempo.

APLICAÇÕES

- Para a elaboração de licor de tiragem e/ou licor de expedição para vinhos espumantes biológicos
- Para o enriquecimento de mostos biológicos
- Para a edulcoração de vinhos biológicos

DOSAGEM

MCR BIO é concentrado a 63° Brix, o que equivale a $\geq 821,300$ g/L de açúcar.

A massa volúmica do **MCR BIO** é de $\geq 1,3042$.

Utilização de **MCR BIO** em licor de tiragem

A dose a adicionar ao vinho é calculada de acordo com as necessidades de açúcar para a tomada de espuma:

148/2024 – 1/2



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



Volume MCR Bio (L/hL)	Dosagem (g/L)	Pressão no final da tomada de espuma a 10 °C (Bar)
2,27	20	5
2,5	22	5,5
2,73	24	6

Utilização do **MCR BIO** em licor de expedição

Para otimizar as dosagens, é necessário realizar testes num prazo mínimo de 4 a 5 semanas entre a aplicação e a degustação. Isto permite obter um certo "derretimento" da dosagem.

Recomenda-se um período prolongado de armazenamento dos testes (2 a 3 meses) para as *cuvées* comercializadas vários meses após a dosagem.

A série de testes pode incluir 4 a 6 garrafas, e a diferença entre as várias dosagens será de 0,1 cL de **MCR BIO** por garrafa (aproximadamente 0,9 g/L de açúcar).

Não hesite em consultar os enólogos da Station Œnoteknique de Champagne para realizar os testes de dosagem e as degustações, ou para o aconselhar sobre a realização prática dos seus próprios testes.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A solução **MCR BIO** está pronta a utilizar.

A utilização aquando da mistura de tiragem é idêntica à do licor de tiragem tradicional.

O **MCR BIO** é adicionado diretamente ao vinho após o *dégorgement*.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Bidão de 10 litros.

Cisterna de 300 L e 1000 L.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

148/2024 – 2/2