



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MOUT CONCENTRÉ RECTIFIÉ BIO (ВАКУУМ СУСЛО БИО)

Для производства биологически чистых игристых вин

ХАРАКТЕРИСТИКИ

MOUT 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.

MCR BIO соответствует винному кодексу (действующей версии) и Европейскому Законодательству.

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 63° Brix, что является эквивалентом $\geq 821,300$ г/л сахара. Объемная масса **MCR BIO** равна $\geq 1,3042$.

Применение **MCR BIO** в качестве тиражного ликера

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

148/2024 - 1/2



STATION
œNOTECNIQUE
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).

Консультируйтесь с энологами «Station Œnotechnique de Champagne» на предмет дозаций 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

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.

148/2024 – 2/2