STATION ŒNOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

HILFSMITTEL

MOÛT CONCENTRÉ RECTIFIÉ

Für die Schaumweinherstellung

MERKMALE

Moût Concentré Réctifié (= Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)) ist ein nicht karamellisierter Sirup aus Glucose und Fructose, der aus dem Saft zugelassener Rebsorten erzeugt wird. Gewonnen wird er durch teilweisen Wasserentzug aus dem Traubenmost, der mit zugelassenen Verfahren zur Entsäuerung und zur Beseitigung anderer Inhaltsstoffe als Zucker behandelt wurde.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bewahrt die komplette Aromatik des Weins, dem es als Dosage zugegeben wird.
- Ist aufgrund seiner Herstellungsweise und der ihn betreffenden Verordnungsbestimmungen ein
  sehr breit einsetzbares Produkt hinsichtlich seiner Wechselwirkung mit den verschiedenen Cuvées.
- Der aromatische Ausdruck der Cuvées, denen **RTK** als Dosage zugegeben wird, hängt nicht mehr wie bei traditionellen Fülldosagen von der Lagerzeit der Fülldosage ab.
- Schont die sensorischen Eigenschaften der Cuvées viel mehr als eine Fülldosage.
- Dies trifft umso mehr zu, wenn die Dosage der Cuvée mehrere Monate, bevor diese auf den
- Markt kommt, zugesetzt wird.
- Die Cuvées, denen **RTK** zugegeben wurde, behalten ihre ganze Frische und schmecken auch nach langer Zeit noch süß.

ANWENDUNGSGEBIETE

- Zur Herstellung der Fülldosage und/oder Versanddosage für Schaumweine.
- Zur Anreicherung von Most.
- Zur Süßung von Wein.

DOSIERUNGSMENGEN

Verwendung von RTK als Fülldosage:
1 kg Trockenzucker entspricht einem Volumen von ≥ 1,3042 Litern RTK mit ≥ 821,300 g Zucker pro Liter. Die Berechnung der Menge, die dem Wein zugegeben werden muss, hängt davon ab, wie viel Zucker für die zweite Gärung notwendig ist:

Verwendung von RTK als Versanddosage:
Für eine optimale Berechnung der Dosage müssen Versuche durchgeführt werden, und zwar mit einer Wartezeit von mindestens 4 bis 5 Wochen zwischen der Durchführung der Versuche und den Weinproben, damit die Dosage gut „eingebunden" ist.
Bei Cuvées, die mehrere Monate nach Zugabe der Dosage auf den Markt kommen, ist eine längere Wartezeit nach den Versuchen (2 bis 3 Monate) ratsam.
Die Versuchsreihen können 4 bis 6 Flaschen umfassen, mit einem Unterschied zwischen den verschiedenen Dosagemengen von 0,1 cL RTK pro Flasche (ungefähr 1 g/L Zucker).

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**

Dosage für herbe Schaumweine (weniger als 12 g/L Zucker): 0,5 bis 1 cL RTK pro Flasche.
Dosage für halbtrockene Schaumweine (32 g/L bis 50 g/L Zucker): 3,0 bis 4,3 cL RTK pro Flasche.

Bei Cuvées, die lange zuvor degorgiert wurden, kann im Vergleich zu einer klassischen Dosage ein wesentlicher Unterschied festgestellt werden. Zur Auswertung und Nutzung der Dosage-Versuche empfehlen wir in dieser Weinkategorie, falls verschiedene Dosagemengen in gleichem Masse bevorzugt werden, die höchste Dosagemenge zu wählen.

Zögern Sie *nicht, sich an die Önologen der Station Oenotechnique de Champagne zu wenden, um die Dosage-Versuche und Weinproben durchzuführen, bzw. sich für die praktische Durchführung ihrer eigenen Versuche beraten zu lassen.*

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die **RTK**-Lösung ist gebrauchsfertig.
Wird bei einer Zugabe als Fülldosage gleich angewendet wie eine Fülldosage.
RTK wird dem Wein nach dem Degorgieren direkt zugegeben.

Sicherheitsvorkehrungen:
Hersteller, die ihre Cuvées erst mehrere Monate nach Zugabe der Dosage vermarkten, sollten nach den Versuchen längere Wartezeiten einhalten.
Verwenden Sie 4 bis 6 Flaschen für die Versuche. Ein angebrachter Unterschied zwischen den einzelnen Flaschen wäre 0,1 cL **RTK**.
Falls Sie bei lange im Vorhinein degorgierten Cuvées verschiedene Dosagemengen in gleichem Masse bevorzugen, wählen Sie die höchste Dosagemenge.

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Bei Gebrauch die geltenden Vorschriften beachten.

VERPACKUNG

10L, 20L, 300L und 1000L.

AUFBEWAHRUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die Umgebungstemperatur muss über 15 °C betragen. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert 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**