



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MOUT CONCENTRÉ RECTIFIÉ

Para la elaboración de vinos espumosos

CARACTERÍSTICAS

El Mosto Concentrado Rectificado (**MCR**) es un sirope no caramelizado de glucosa y fructosa, elaborado a partir de mosto de uva procedente de variedades de uva autorizadas. Se obtiene por deshidratación parcial de mosto de uva sometido a los tratamientos autorizados de desacidificación y eliminación de otros componentes distintos al azúcar.

EL **MCR** es un producto conforme con el código enológico (versión en vigor) y con la reglamentación europea (Reglamento CE N° 1493/99 y Reglamento CE N° 606/209).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Respeta la expresión aromática plena del vino al que ha sido añadido.
- Gracias a su elaboración, y a las disposiciones reglamentarias a las que está sujeto, es un producto de una gran regularidad respecto a su interacción con el vino.
- La expresión aromática de las *cuvées* a las que ha sido añadido no está sujeta, como con el licor tradicional, a la duración de conservación del licor.
- Respeta, mucho más que un licor, las características organolépticas de las *cuvées*. Esta característica se manifiesta tanto más, cuanto más tiempo hace de la adición del MCR a la *cuvée* antes de su comercialización.
- Las *cuvées* a las que se ha añadido el **MCR** conservan toda su frescura, así como la sensación de dulzor en el tiempo.

APLICACIONES

- Para la elaboración del licor de tiraje y/o de expedición (dosage) de los vinos espumosos.
- Para el enriquecimiento de mostos.
- Para la edulcoración del vino.

DOSIS

Utilización del MCR en el licor de tiraje:

1 kg de azúcar seco corresponde a un volumen de 1,185 litros de **MCR** (concentración 843,8 g/L de azúcares). La dosis a añadir al vino se calcula en función de la cantidad de azúcar necesaria para la toma de espuma.

Utilización del MCR en el licor de expedición:

Para optimizar el dosage es necesario llevar a cabo ensayos, con una diferencia de unas 4 a 5 semanas como mínimo entre la adición y la degustación. De este modo se obtiene una mejor integración del dosage.

Se recomienda un tiempo de espera más largo para los ensayos (2 a 3 meses) en aquellas *cuvées* que van a comercializarse varios meses después del dosage.

Las series de ensayos deben constar de 4 a 6 botellas, con una diferencia de 0,1 cL de MCR por botella (aproximadamente 1 g/L de azúcar) para los distintos dosages.

169/2016 – 1/3

Dosage para brut (azúcar inferior a 12 g/L): 0,5 a 1 cL de MCR por botella.

Dosage para semi-seco (azúcar 32 g/L a 50 g/L): 3,0 a 4,3 cL de MCR por botella.

En las *cuvées* degolladas con mucha anterioridad antes de su comercialización, aparece una diferencia esencial en comparación con un dosage clásico. Para un mejor aprovechamiento de los ensayos de dosages para esta categoría de vinos, en caso de haber varias opciones preferidas, recomendamos optar por el dosage más alto.

No dude en consultar a los enólogos de la Station Œnoteknikue de Champagne para llevar a cabo los ensayos de dosage y las degustaciones o, en su defecto, en pedir consejo para llevar a la práctica sus propios ensayos.

MODO DE EMPLEO

La solución de **MCR** está a punto para su uso.

Su utilización en la mezcla de tiraje se hace de manera idéntica a la del licor de tiraje.

El **MCR** se añade directamente al vino tras el degüelle.

Precauciones de uso:

En los ensayos, es preferible un periodo de espera más largo si las *cuvées* van a comercializarse varios meses después del dosage.

Tener en cuenta de 4 a 6 botellas para los ensayos: lo ideal es una diferencia de 0.1 cL de MCR por botella en el dosage.

En caso de duda sobre qué opción escoger, optar por el dosage más alto en aquellas *cuvées* cuyo degüelle se realice con bastante anterioridad.

Producto para uso enológico e industrias agroalimentarias.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

ASPECTOS REGLAMENTARIOS

- Reglamentación europea

El reglamento (CEE) n° 1236/89 de 11 de mayo de 1989, que entró en vigor el 1 de setiembre de 1989, permite el uso de **MCR** en la elaboración de V.M.Q.P.R.D. en forma de licor de tiraje y de licor de expedición.

El reglamento (CEE) n° 606/2009 especifica que el licor de expedición puede estar compuesto, entre otros, por mosto concentrado rectificado.

La misma regla se aplica para los vinos espumosos de calidad (con la excepción de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático), así como para los vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada (con la excepción de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático producidos en una región determinada, en los que la adición de licor de expedición está prohibida).

- Reglamentación de la AOC Champagne

El **MCR** para el tiraje o el dosage debe circular con un documento comercial de acompañamiento (albarán de entrega). Dicho albarán constará de dos copias que se entregarán al comprador en el momento de recoger el MCR.

La declaración de recepción del MCR deberá registrarse en la oficina local de aduanas en las 24 horas siguientes a la adquisición del MCR. A tal efecto, un ejemplar del albarán de entrega (ejemplar amarillo) será remitido a dicha oficina.

También se anotará la adquisición del MCR en los distintos libros de registro de bodega:

- Registro de movimientos de vinos AOC
- Registro de azúcares y licores
- Registro de tirajes

Nota:

El decreto de 18 de abril de 1997, que modifica el decreto de 29 de junio de 1936 referente a la denominación de origen controlada «Champagne», dice en su artículo 9: « la adición de licor de tiraje y la fermentación destinada a obtener el vino espumoso no puede en ningún caso tener como efecto un aumento del volumen de vino de más de un 1,12%, para un aumento de un grado de la graduación alcohólica. La adición de licor de expedición no puede en ningún caso tener como efecto aumentar el volumen de vino en más de:

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

donde **A** es el aumento del grado alcohólico (en volumen) expresado en tanto por ciento, y **S** el aumento de la concentración de azúcar expresada en gramos por litro.

Los volúmenes obtenidos por encima de estos límites deben enviarse obligatoriamente a destilación antes del 15 de diciembre del año siguiente al degüelle de los lotes correspondientes, sin que dichos envíos puedan imputarse en virtud de las obligaciones comunitarias ».

• Reglamentación francesa fuera de la AOC Champagne

Fuera de Champagne, la circulación del MCR debe justificarse mediante un documento administrativo de acompañamiento (D.A.A.), o un documento comercial de acompañamiento (D.C.A).

La gestión de los registros puede realizarse de la misma manera que para los vinos de Champagne.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bidón de 10 L.

Bidón de 120 L.

Cisterna de 1000 L.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.