



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.

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 \geq 1,3042 litros de **MCR** (concentración \geq 821,300 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.

148/2024 - 1/2





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 Œnotechnique 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.

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.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bidónes de 10 L y 20 L. Cisterna de 300 L y 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.

148/2024 - 2/2