



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



# MOUT CONCENTRÉ RECTIFIÉ

Pour l'élaboration des vins effervescents

## CARACTERISTIQUES

Moût concentré rectifié (**MCR**) est un sirop non caramélisé de glucose et de fructose élaboré à partir de jus de raisin issus de variétés de vignes autorisées. Il est obtenu par déshydratation partielle de moût de raisin ayant subi les traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Respecte la pleine expression aromatique du vin dans lequel il est introduit pour le dosage.
- **MCR** est, de par son élaboration et les dispositions réglementaires le concernant, un produit d'une grande régularité vis-à-vis de son interaction avec les cuvées.
- L'expression aromatique des cuvées dosées ne sera plus assujettie comme avec la liqueur traditionnelle à la durée de conservation de la liqueur.
- Respecte, bien plus qu'une liqueur, les caractères organoleptiques des cuvées. Cette caractéristique est d'autant plus vérifiée que la cuvée est dosée de nombreux mois avant la commercialisation.
- Les cuvées dosées au **MCR** conservent toute leur fraîcheur ainsi que la sensation de sucré avec le temps.

## APPLICATIONS

- Pour l'élaboration de liqueur de tirage et/ou de liqueur d'expédition des vins effervescents.
- Pour l'enrichissement des moûts.
- Pour l'édulcoration des vins.

## DOSE D'EMPLOI

### Utilisation du MCR en liqueur de tirage :

1 kg de sucre sec correspond à un volume  $\geq 1,3042$  de litre de **MCR**  $\geq 821,300$  g/L de sucres. La dose à ajouter au vin se calcule en fonction des besoins en sucre pour la prise de mousse.

### Utilisation du MCR en liqueur d'expédition :

Il est nécessaire, pour optimiser les dosages, de réaliser des essais avec un délai de 4 à 5 semaines minimum entre leur mise en œuvre et la dégustation. Ceci permet d'obtenir un certain "fondu" du dosage.

Un délai de garde prolongé des essais (2 à 3 mois) est conseillé pour les cuvées commercialisées plusieurs mois après le dosage.

Les séries d'essai pourront comprendre 4 à 6 bouteilles et l'écart entre les différents dosages sera de 0,1 cL de MCR par bouteille (environ 1 g/L de sucre).

**Dosages en brut** (sucre inférieur à 12g/L) : 0,5 à 1 cL de MCR par bouteille.

**Dosages en demi-sec** (sucre 32g/L à 50g/L) : 3,0 à 4,3 cL de MCR par bouteille.

Une différence essentielle apparaît, par rapport à un dosage classique, sur les cuvées dégorgées longtemps à l'avance. Pour l'exploitation des essais de dosage, relatifs à cette catégorie de vins, lorsque plusieurs dosages se partagent la préférence, nous conseillons d'opter pour le dosage le plus élevé.



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



**Ne pas hésiter à consulter les œnologues de la Station Œnotechnique de Champagne pour conduire les essais de dosage et les dégustations ou, à défaut, vous conseiller pour la réalisation pratique de vos propres essais.**

## MODE D'EMPLOI

---

La solution de **MCR** est prête à l'emploi.  
L'utilisation, lors de la mixtion de tirage, est identique à celle de la liqueur de tirage.  
**MCR** est additionné directement au vin après le dégorgement.

### Précautions d'utilisation :

Privilégier des délais de garde prolongés des essais pour les producteurs qui ne commercialisent leurs cuvées que plusieurs mois après dosage.

Comprendre 4 à 6 bouteilles pour les essais. L'écart souhaitable est de 0.1 cL de MCR par bouteille.  
Opter pour le dosage le plus élevé pour les cuvées dégorgées longtemps à l'avance lorsque plusieurs dosages se partagent la préférence.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## POINTS REGLEMENTAIRES

### • Réglementation de l'AOC Champagne

**Le MCR**, destiné au tirage et au dosage, circule avec un document commercial (bulletin de livraison). Celui-ci est remis en deux exemplaires, à l'acheteur, lors de l'enlèvement du MCR.  
La réception du **MCR** devra être déclarée aux services des douanes.

Il sera également fait mention de l'acquisition du MCR sur les différents registres de cave :

- Registre de mouvements des vins AOC
- Registre des sucres et des liqueurs
- Registre des tirages
- 

### Note :

Le décret du 18 avril 1997, modifiant le décret du 29 juin 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée

« Champagne », décrète à l'article 9 :

« L'adjonction de liqueur de tirage et la fermentation destinée à rendre le vin mousseux ne peuvent en aucun cas avoir pour effet d'augmenter le volume du vin de plus de 1,12% pour une hausse de un degré de titre alcoométrique. L'adjonction de liqueur d'expédition ne peut en aucun cas avoir pour effet d'augmenter le volume de vin de plus de :

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

Où **A** est l'augmentation du titre alcoométrique volumique exprimé en pourcentage et **S** l'augmentation de la teneur en sucre exprimée en grammes par litre.

Les volumes obtenus au-delà de ces limites doivent être expédiés obligatoirement à la distillation avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants sans que ces envois puissent être imputés au titre des obligations communautaires ».



STATION  
œNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

ADJUVANTS

### • Règlementation française hors AOC Champagne

Hors Champagne, la circulation du MCR doit être justifiée par un document administratif d'accompagnement (D.A.A.), ou un document commercial d'accompagnement (D.C.A).  
La tenue des registres pourra se faire comme cela est mentionnée pour la Champagne.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

---

Bidons de 10 L et 20 L.  
Citernes de 300 L et 1000 L.

### CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci - dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

148/2024 – 3/3