

MOUT CONCENTRÉ RECTIFIÉ

Per l'elaborazione dei vini effervescenti

CARATTERISTICHE

MOUT CONCENTRÉ RECTIFIÉ (MCR o mosto concentrato rettificato) è uno sciroppo non caramelizzato di glucosio e fruttosio elaborato da succhi d'uva provenienti da vitigni autorizzati. È ottenuto dalla parziale disidratazione di mosti d'uva che hanno subito i trattamenti, autorizzati, di deacidificazione e d'eliminazione dei composti diversi dallo zucchero.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Rispetta la piena espressione aromatica del vino, al quale è stato aggiunto per il dosaggio.
- Grazie alla sua elaborazione e visto le relative disposizioni regolamentari, è un prodotto di grande regolarità per quanto riguarda la sua interazione con le *cuvée*.
- L'espressione aromatica delle *cuvée* non sarà più legata, con questo prodotto, alla durata di conservazione del liquore, come per il tradizionale liquore.
- Rispetta maggiormente i caratteri organolettici delle *cuvée*, di un liquore.
- Questa caratteristica è tanto più vera se il dosaggio della *cuvée* è realizzato più mesi prima della commercializzazione.
- Le *cuvée* dosate con **MCR** conservano nel tempo tutta la loro freschezza e la sensazione dolce.

APPLICAZIONI

- Per l'elaborazione di liquore di tiraggio e/o di liquore di spedizione dei vini effervescenti.
- Per l'arricchimento dei mosti.
- Per l'edulcorazione dei vini.

DOSAGGIO

Utilizzo del MCR come liquore di tiraggio:

1 kg di zucchero secco corrisponde ad un volume di 1,3121 litro di **MCR** con 843,8 g/L di zuccheri. La quantità da aggiungere al vino si calcola in funzione dei fabbisogni di zucchero per la presa di spuma.

Utilizzo del MCR come liquore di spedizione:

È necessario, per calibrare i dosaggi, realizzare delle prove almeno 4 a 5 settimane prima tra la loro applicazione e della degustazione. Questo permette di ottenere un certo amalgama del dosaggio. Un termine di conservazione delle prove prolungato (da 2 a 3 mesi) è consigliato per le *cuvée* commercializzate più mesi dopo il dosaggio.

Le serie di prove potranno comprendere da 4 a 6 bottiglie e l'incremento tra i vari dosaggi sarà di 0,1 cl di MCR per bottiglia (circa 1 g/l di zucchero).

Dosaggi Brut (zucchero inferiore a 12 g/l): da 0,5 ad 1 cl di MCR per bottiglia.

Dosaggi demi-sec (zucchero da 32 g/l a 50 g/l): da 3,0 a 4,3 cl di MCR per bottiglia.

Una differenza importante appare, rispetto ad un classico dosaggio, sulle *cuvée* sboccate con molto anticipo. Nell'utilizzo delle prove di dosaggio relative a questa categoria di vini, se più dosaggi sono preferiti, consigliamo di optare per il dosaggio più elevato.



STATION
œNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Non esitare a consultare gli enologi della Station œnotechnique de Champagne® per realizzare delle prove di dosaggio e delle degustazioni o per consigliarvi nella realizzazione pratica delle vostre prove.

MODALITÀ D'USO

La soluzione di **MCR** è pronta all'uso.

L'utilizzo nella miscela di tiraggio è identico a quello del liquore di tiraggio.

MCR è aggiunto direttamente al vino dopo la sboccatura.

Precauzioni di utilizzo:

Privilegiare termini prolungati di conservazione delle prove per i produttori che commercializzano le loro *cuvée* più mesi dopo il dosaggio.

Realizzare le prove su 4-6 bottiglie. L'incremento auspicabile è di 0,1 cL di MCR per bottiglia.

Optare per il dosaggio più elevato per le *cuvée* sboccate con molto anticipo se più dosaggi sono preferiti.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

ACCENI REGOLAMENTARI

• Regolamentazione per la DOP Champagne

Il MCR, destinato tiraggio e al dosaggio, circola con un documento commerciale (bollettino di consegna).

Quest'ultimo è consegnato in due copie, all'acquirente, al momento del ritiro del MCR.

La dichiarazione di ricevimento di MCR dovrà essere consegnata alle locali autorità competenti entro 24 ore dall'acquisto di quest'ultimo. A tal fine, sarà vostra cura consegnare una copia del bollettino di consegna (copia gialla) alle locali autorità competenti.

Sarà anche annotato l'acquisto di MCR sui vari registri di cantina:

- Registro di movimenti dei vini DOP
- Registro degli zuccheri e dei liquori
- Registro degli imbottigliamenti

Nota:

Il decreto francese del 18 aprile 1997, che modifica il decreto del 29 giugno 1936 relativo alla denominazione d'origine controllata "Champagne", stipula all'articolo 9:

"L'aggiunta di liquore di tiraggio o e la fermentazione destinata a rendere il vino spumante non possono mai avere per effetto di aumentare il volume del vino di oltre dell'1,12% per l'aumento di 1 grado di titolo alcolometrico. L'aggiunta di liquore di spedizione non può mai avere per effetto di aumentare il volume di vino di oltre di:

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

Dove **A** è l'aumento del titolo alcolometrico volumico espresso in percentuale e **S** l'aumento della concentrazione in zucchero espressa in grammi per litro.

I volumi ottenuti oltre a questi limiti devono essere obbligatoriamente inviati alla distillazione prima del 15 dicembre dell'anno che segue quello di sboccatura dei lotti corrispondenti, senza che queste partite possano essere contabilizzate nelle obbligazioni comunitarie,,.



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



• **Regolamentazione francese esclusa DOP Champagne**

Fuori dalla Champagne, la circolazione del MCR deve essere giustificata da un documento amministrativo d'accompagnamento (D.A.A.), o un documento commerciale d'accompagnamento (D.C.A).

La tenuta dei registri potrà essere realizzata come indicato nel caso dello Champagne.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Canestro da 10 l.

Fusto da 120 l.

Bins da 1000 l.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

081/2022 - 3/3