



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MOUT CONCENTRÉ RECTIFIÉ

Para a elaboração de vinhos espumantes

CARACTERÍSTICAS

Mosto Concentrado Retificado (**MCR**) é um xarope não caramelizado de glicose e de frutose, elaborado a partir do suco de castas de uvas autorizadas. É obtido pela desidratação parcial de mosto de uva, submetido a tratamentos autorizados de desacidificação e de eliminação de outros componentes, com exceção do açúcar.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Respeita plenamente a expressão aromática do vinho quando é utilizado para Dosagem.
- Em função de sua elaboração e de disposições regulamentares que lhe concernem, é um produto de alta regularidade em relação de sua interação com o vinho.
- A expressão aromática dos vinhos dosados não será mais submetida, como é o caso do Licor tradicional, ao tempo de conservação do Licor.
- Garante, de forma mais eficaz que o licor, a conservação das características organolépticas do vinho. Isso é particularmente verificável no vinho que foi dosado muitos meses antes da comercialização.
- Os vinhos dosados com **MCR** conservam, ao longo do tempo, todo o seu frescor bem como a sensação de doçura.

APLICAÇÕES

- Para a elaboração de Licor de Tiragem e/ou de Licor de Expedição de vinhos espumantes.
- Para o enriquecimento dos mostos.
- Para a edulcoração de vinhos.

DOSAGEM

Utilização do MCR em Licor de Tiragem:

1 kg de açúcar corresponde a um volume de $\geq 1,3042$ litros de **MCR** a $\geq 821,300$ de açúcar. A dose a ser adicionado ao vinho é calculada em função das necessidades de açúcar para a fermentação secundária (formação de espuma).

Utilização do MCR em Licor de Expedição:

Para chegar a dose ideal a ser utilizada, é necessário realizar testes com um prazo mínimo de 4 a 5 semanas entre a sua aplicação e a degustação. Este procedimento permite obter um certo "fendu" da Dosagem.

Um período de conservação prolongado dos testes (2 a 3 meses), é recomendado para os vinhos comercializados vários meses após a administração da dosagem.

A sequência de testes pode incluir 4 a 6 garrafas e a diferença entre as diversas dosagens será de 0,1 cl de MCR por garrafa (aproximadamente 1 g/L de açúcar).

148/2024 – 1/2



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



Dosagem para Brut (açúcar inferior a 12 g/L): 0,5 a 1 cl de MCR por garrafa.

Dosagem para Demi-Sec (açúcar 32g/L a 50g/L): 3,0 a 4,3 cl de MCR por garrafa.

Uma diferença fundamental aparece em relação a uma dosagem convencional nos vinhos que realizaram o "dégorgement" antecipadamente, para a operação de testes de dosagem, referente a essa categoria de vinhos, onde as possibilidades de dosagens são diversas, recomendamos optar pela dosagem mais elevada.

Não hesite em consultar os enólogos da "Station Œnoteknique de Champagne®" para conduzir os testes de dosagem e as degustações ou, na sua falta, procurar aconselhamento para a realização prática de seus próprios testes.

INSTRUÇÕES DE USO

A solução de **MRC** está pronto para uso.

A utilização, enquanto mistura de Tiragem, é idêntica ao do Licor de Tiragem.

MCR é adicionado diretamente ao vinho após o *dégorgement*.

Privilegiar períodos de conservação prolongado dos testes, para os produtores que comercializam seus vinhos somente vários meses após a Dosagem.

Contar com 4 a 6 garrafas para os testes. A diferença desejada é de 0,1 cl de **MCR** por garrafa.

Optar por uma dosagem mais elevada para os vinhos que realizaram o *dégorgement* antecipadamente, onde as possibilidades de dosagens são diversas.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Bidão de 10 L y 20 L.

Tanque de 300 L y 1000 L.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

148/2024 – 2/2