



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



МОУТ КОНЦЕНТРЕ́ РЕСТИФИ́Е (ВАКУУМ СУСЛО)

Для производства игристых вин

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вакуум-сусло (**MCR**) - это некарамелизованный сироп глюкозы и фруктозы, приготовленный из сока разрешенных сортов винограда. Оно получается путем частичного выпаривания натурального виноградного сусла, прошедшего разрешенные обработки для раскисления и удаления прочих компонентов кроме сахара.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Не нарушает ароматической экспрессии вина.
- Препарат обладает стабильностью.
- Ароматическая экспрессия не будет больше зависеть, как при применении традиционного ликера, от продолжительности хранения ликера.
- Бережнее, чем ликер, относится к органолептическим свойствам вин. Эта характеристика подтверждается при дозировании вина за многие месяцы до продажи.
- Вина, дозированные **MCR**, сохраняют всю свою свежесть и сахаристость на протяжении долгого времени.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Для производства тиражного и / или экспедиционного ликера для игристых вин.
- Для шаптолизации сусла
- Для повышения спиртуозности

ДОЗИРОВКА

Применение MCR в качестве тиражного ликера:

1 кг сухого сахара соответствует объему $\geq 1,3042$ литра **MCR** при $\geq 821,300$ г/л сахаров. Дозировка, которая должна быть добавлена в вино, рассчитывается согласно необходимому объему сахара для вторичного брожения.

Применение MCR в качестве экспедиционного ликера:

Для оптимизации дозировки необходимо провести опыты с минимальным сроком 4-5 недель между применением и дегустацией. Именно так можно рассчитать точную дозировку.

Рекомендуется более долгий экспериментальный период (2-3 месяца) для вин, продаваемых несколькими месяцами после дозажа.

В одной серии опытов можно применять 4 - 6 бутылок с разницей дозировки в 0,1 сл. вакуум сусла на бутылку (около 1 г/л сахара).

148/2024 - 1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Дозаж для брюта (сахар ниже 12 г/л) : 0,5 - 1 сл / гл вакуум сусла на бутылку.

Дозаж для полусухого (сахар 32 г / л - 50 г/л) : 3,0 - 4,3 сл / гл вакуум сусла на бутылку.

Существенная разница, в сравнении с классическим, дозажем появляется в винах, которые были дегоржированы гораздо раньше. При использовании результатов экспериментов по дозажам, в случае, когда несколько образцов имеют желаемый результат, рекомендуем выбрать наибольший из них дозаж.

Консультируйтесь с энологами «Station Oenotechnique de Champagne®» на предмет дозажей и проведения дегустаций или реализации ваших собственных экспериментов.

ПРИМЕНЕНИЕ

Раствор **MCR** готов к применению.

Использование во время размешивания тиража идентично применению тиражного ликера.

MCR добавляется напрямую в вино после дегоржажа.

Для производителей, которые продают свои «кюве» несколькими месяцами позже дозажа, лучше запланировать долгий срок выдержки.

Применять 4-6 бут. для опытов. Рекомендуемая разница - 0,1 сл вакуум сусла на бутылку.

Планировать повышенный дозаж для «кюве», дегоржированных заранее, когда несколько образцов дают желаемый результат.

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии и пищевой промышленности.

Использовать в соответствии с действующими нормами

Меры предосторожности:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии

Использовать в соответствии с действующими нормами

УПАКОВКА

10 л - 20 л - 300 л - 1000 л.

ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов.

Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.

148/2024 - 2/2