

MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO

FORTIFICANTE E EDULCORANTE



FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

O **MCR** é um produto obtido por desidratação do mosto de uva branca. Submetido a tratamento de desacidificação e eliminação de todos os componentes que não açúcares.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO líquido
COR citrina
AROMA frutado
PROVA característica

APLICAÇÕES

Utilizado em vinhos: como fortificante na fermentação; na preparação de lotes para aumento do açúcar residual. Também em espumantes, vinhos licorosos e aguardentes preparadas.

EMBALAGEM

Bidão 30 kg.
Contentor 1300 kg.
Cisterna \geq 15 T.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDADE (20° C) 1,322 - 1,328
pH < 5 a 25° Brix
GRAU BRIX (20° C) 64,00 - 66,00
AÇÚCARES TOTAIS (g/L) 870 - 890
GRAU ALCOÓLICO zero
ÁLCOOL EM POTÊNCIA (°) 51,5 - 52,5
SO₂(mg/kg açúcares totais) < 25
HMF (hidroximetilfurfural) (mg/kg açúcares totais) < 25
ACIDEZ TOTAL (g/L) < 1,5
CONDUTIVIDADE (µs/cm) (20° C) < 120 a 25° Brix
CATIÕES TOTAIS (meq/kg açúcares totais) < 8
SACAROSE ausente

VALIDADE

9 meses armazenado a uma temperatura de 15 a 25 °C.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO DELEGADO(UE)N°2019/934.

O fabricante certifica que o produto não foi submetido a radiação ionizante e que as uvas não foram geneticamente manipuladas.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.