

Mosto Concentrado Tinto

FORTIFICANTE E EDULCORANTE

O MCT é um produto obtido por desidratação parcial do mosto tinto natural ou abafado com sulfuroso, até alcançar uma concentração refractométrica igual ou superior a 50,9 % a 20 °C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO líquido

COR natural da uva tinta

AROMA frutado

APLICAÇÕES

Utilizado em vinhos:

- como fortificante na fermentação;
- na preparação de lotes para aumento do açúcar residual.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH 2,5 - 3,9

GRAU BRIX (20° C) 64,00 - 66,00

ACIDEZ TOTAL (%W/W) 1,2 - 2,2

EMBALAGEM

Cisternas de 25T.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MESÓFILOS AERÓBIOS (CFU/g) < 50

BOLORES (CFU/g) < 5000

LEVEDURAS (CFU/g) < 5000

ESCHERICHIA COLI ausência em 10 g

VALIDADE

1 mês armazenado a uma temperatura de 15 a 25 °C.

18 meses armazenado a uma temperatura de -18 °C.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

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

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.