

Mosto Concentrado Retificado

FORTIFICANTE E EDULCORANTE

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

ASPETO líquido

COR citrina

AROMA frutado

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

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

Bidões de 30kg (mediante disponibilidade).

Contentores de 1300kg (mediante disponibilidade).

Cisternas de 25T.

VALIDADE

9 meses armazenado a uma temperatura de 15 a 25 °C (produto pasteurizado).

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) n°2019/934 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.