



MCR SUCRAISIN®

SUCRAISIN : pur sucre de raisin

Le Moût Concentré Rectifié (MCR) est élaboré à partir de jus de raisin dont on extrait tous les composants « non sucre ». Après concentration, on obtient un sirop de sucre incolore et pur. Sa forte concentration en sucre et l'absence d'autre élément nutritif évitent le développement de levures et de bactéries et assurent une conservation sans altération.

Capacité de production : 1 400 HI / 24 h – 200 000 HI / an

Intérêts Œnologiques

Utilisation :

- Enrichissement des moûts et des vins
- Edulcoration des vins
- Liqueur de tirage
- Liqueur d'expédition*

Voir réglementation en vigueur. Voir fiches d'application MCR SUCRAISIN®.

*Pour l'usage dans les effervescents, nous vous recommandons de filtrer votre liqueur.

Spécifications

	Spécifications
Degré Brix (%).....	> 61.7
Sucre g/l	> 821.30
Alcool en puissance (%)	≥ 48.79
Masse volumique.....	> 1.3042
pH (à 25° Brix)	< 5.0
Densité optique (DO 425nm à 25° brix).....	< 0.1
Saccharose* (à 25° Brix).....	non décelé
Titre alcoolométrique acquis (% v/v).....	< 1
Indice Folin-Ciocalteu* (à 25° Brix).....	< 6
Acidité de titration* (meq/kg sucres totaux).....	< 15
SO ₂ total (mg/kg sucres totaux)	< 25
Cations totaux* (meq/kg sucres totaux)	< 8
Conductivité (µs/cm à 25° Brix)	< 120
Hydroxyméthylfurfural* (mg/kg sucres totaux)	< 25
Méso-inositol*.....	présence

* Dosé une fois par an sur lots moyens

SUCRAISIN : une solution simple et fiable

12 sites de distribution à proximité de chez vous dans les plus grandes régions viticoles.
Livraison rapide en citerne vrac, container 1 000 L ou 300 L, bidon 20 L ou 10 L.
Possibilité d'élaboration à façon à partir de vos propres moûts, bourbes ou moûts concentrés.

Stockage

A conserver à l'abri de la lumière, à température comprise entre 10 et 15°C.

Les informations sont données à titre indicatif.

Il appartient aux utilisateurs de vérifier les conditions d'utilisation et de respecter les droits des tiers.