

SUCRAISIN MCR LIQUEUR D'EXPEDITION kUM SONSTIGES

DATENBLATT

Uebersetzung von Max Baldinger AG, CH 5464 Rümikon
auf der Basis des französischen Datenblattes von IOC, Stand Dez 2021

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Rektifiziertes Mostkonzentrat zur Verwendung in Expeditionslikören

Rektifiziertes Mostkonzentrat (RKM) wird aus Traubensaft hergestellt, dem alle "nicht zuckerhaltigen" Bestandteile entzogen werden, es ist vollkommen neutral.

Laut Gesetz darf rektifiziertes Mostkonzentrat als Zuckerzusatz für die Herstellung von Versandlikören verwendet werden.

Technik der Erstellung :

Traubenpressung → Schwefelung → Mutation des Mostes → Konzentrierung → Rektifikation → Filtration → Pasteurisation
SUCRAISIN MCR LIQUEUR D'EXPEDITION ↵

CHARAKTERISTISCHE MERKMALE

- Konzentration : 63,0 D° Brix
- Potenzieller Alkohol : 50°12
- Zucker pro Liter : 843.8 g
- Volumenmasse : 1,3121

DURCHFÜHRUNG

Expeditionsliköre können zum Vorteil Ihres Weins verarbeitet werden. Nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Önologen auf

GRENZWERT FÜR DIE DOSIERUNG VON WEIN IN MCR

Dosierung	Europäischer Grenzwert (g/L)	Volumen MCR 63° Brix (cL/Flasche)
Brut Natur	0 à 3	< 0,25
Extrabrut	0 à 6	< 0,55
Brutto	0 à 12	< 1,05
Extra trocken	12 à 17	von 1,05 bis 1,50
Sec	17 à 32	von 1,50 bis 2,85
Halbtrocken	32 à 50	von 2,85 bis 4,45
Süß	> 50	> 4,45

VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

• Kanister 10L, 20L- Fässer 60L- Container 1000L In einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Raum bei 10 bis 15 °C und vor Licht geschützt aufbewahren. Nach dem Öffnen sollte das Produkt schnell aufgebraucht werden.

BIO-WEINBEREITUNG

Ebenfalls erhältlich: **SUCRAISIN MCR LIQUEUR D'EXPEDITION BIO**, hergestellt nach den Richtlinien für den ökologischen Landbau gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Bei seiner Herstellung wird also keine Pasteurisierung vorgenommen. Er entspricht der biologischen Produktionsweise.

Es ist in 20-Liter-Kanistern und 1000-Liter-Containern erhältlich.

Institut Œnologique de Champagne
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex
Frankreich
www.ioc.eu.com

ZI de Mardeuil -
Tel +33 (0)3 26 51 96
00
Fax +33 (0)3 26 51 02
20

Allée de Cumières

Die in diesem Merkblatt enthaltenen Informationen entsprechen unserem derzeitigen Wissensstand. Sie entbindet die Benutzer nicht davon, ihre eigenen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und ihre eigenen Tests durchzuführen. Alle geltenden Vorschriften sind strikt zu befolgen.