

Votre MCR Conventionnel ou Bio à prix préférentiel

Sucre de raisin pur

Le concentré de moût rectifié (MCR) est fabriqué à partir d'un jus de raisin, traité afin d'éliminer tous les composants qui ne sont pas du « sucre ». Après concentration, on obtient un sucre de fruit pur et clair. Sa forte concentration en sucre et l'absence d'autres composants nutritifs (développement de levures et de bactéries) permettent d'assurer une conservation sans détérioration.

Intérêts œnologiques :

- Enrichissement des moûts et des vins
- Édulcoration des vins
- « Liqueur de tirage »
- « Liqueur d'expédition »

FILTRE

PASTEURISÉ

63 BRUX



	Spécifications
Degré Brix (%)	> 61.7
Sucre g/l	> 821.30
Potentiel alcool (%)	> 48.79
Densité	> 1.3042
PH (25°Brix)	< 5.0
densité optique (OD 425nm à 25° brix) .	< 0.1
Sucrosité (at 25° Brix)	Non détectée
Titration alcoolique (% v/v)	< 1
Folin-Ciocalteu Index (at 25° Brix)	< 6
Acidité (meq/kg total sugar)	< 15
Total SO2 (mg/kg total sugar) ..	< 25
Total cations (meq/kg total sugar)	< 8
Conductivité (µs/cm at 25° Brix)	< 120
Hydroxyméthylfurfural* (mg/kg total sugar)	< 25
Meso-inositol	présence

CONTACTEZ

vosre technicien habituel

ou Patrick MARBACHER

+33 6 46 48 07 67

patrick.marbacher@armbruster.fr

afin de recevoir vosre

OFFRE DE PRIX

PROMOTIONNELLE

- Une solution simple et précise
- Livraison rapide
- Conditionnement en bidon de 20L
- A conserver à l'abri de la lumière et entre 10 et 15°C