

Ihr konventionelles oder biologisches MCR zum Vorzugspreis

Reiner Traubenzucker

Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (MCR) wird aus Traubensaft hergestellt, der so behandelt wird, dass alle Bestandteile entfernt werden, die nicht aus „Zucker“ bestehen. Nach der Konzentration erhält man einen reinen und klaren Fruchtzucker.

Die hohe Zuckerkonzentration und das Fehlen anderer Nährstoffe, die die Entwicklung von Hefen und Bakterien fördern könnten, gewährleisten eine haltbare Lagerung ohne Qualitätsbeeinträchtigung.

Önologische Einsatzmöglichkeiten :

- Anreicherung von Mosten und Weinen
- Süßung von Weinen
- „Fülldosage“
- „Versanddosage“

FILTER

PASTEURISIER

63 BRIX



KONTAKTIEREN SIE

Ihren verkaufsberater

Oder

Patrick MARBACHER

+33 6 46 48 07 67

patrick.marbacher@armbruster.fr

Um ihr

SONDERPREISANGEBOT

Zu erhalten

	Spezifikationen
Brix-Grad (%)	> 61.7
Zucker g/l	> 821.30
Alkoholpotenzial (%)	> 48.79
Dichte	> 1.3042
pH-Wert (25°Brix)	< 5.0
Optische Dichte (OD 425nm à 25° brix) .	< 0.1
Süßegrad (at 25° Brix)	Nicht erkannt
Alkoholgehalt (% v/v)	< 1
Folin-Ciocalteu Index (at 25° Brix)	< 6
Säuregehalt (meq/kg total sugar)	< 15
Gesamt-SO ₂ (mg/kg total sugar) ..	< 25
Gesamtkationen (meq/kg total sugar)	< 8
Leitfähigkeit (µs/cm at 25° Brix)	< 120
Hydroxymethylfurfural* (mg/kg total sugar)	< 25
Meso-Inositol	Vorhandensein

- Eine einfache und präzise Lösung
- Schnelle Lieferung
- Abfüllung im 20-Liter-Kanister
- Vor Licht geschützt und bei 10 bis 15 °C lagern