

MOSTO CONCENTRADO TINTO

FORTIFICANTE E EDULCORANTE



FICHA TÉCNICA

Descrição

O **MCT** é um produto obtido por desidratação parcial do mosto tinto natural ou abafado com sulfuroso, até alcançar uma concentração refractométrica igual ou superior a 50,9 % a 20 °C.

Características Organolépticas

ASPECTO líquido

COR natural da uva tinta

AROMA frutado

PROVA característica

Características Físico-Químicas

GRAU BRIX (20° C) 64,00 - 66,00

pH 2,5 - 3,9

Características Microbiológicas

MESÓFILOS AERÓBIOS < 50
(CFU/g)

BOLORES (CFU/g) < 5000

LEVEDURAS (CFU/g) < 5000

Escherichia coli ausência em 10 g

Aplicações

Utilizado em vinhos: como fortificante na fermentação; na preparação de lotes para aumento do açúcar residual.

Embalagem

Bidão 30 kg.

Contentor 1300 kg.

Cisterna ≥ 15 T.

Validade

1 mês armazenado a uma temperatura de 15 a 20 °C.

18 meses armazenado a uma temperatura de -18 °C.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO (CE)
Nº 606/2009.

O fabricante certifica que o produto não foi submetido a radiação ionizante e que as uvas não foram geneticamente manipuladas.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

