

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 FÍSICO-QUÍMICAS

GRAU BRIX (20° C) 64,00 - 66,00
pH 2,5 - 3,9

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO líquido
COR natural da uva tinta
AROMA frutado
PROVA característica

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.

VALIDADE

1 mês armazenado a uma temperatura de 15 a 20 °C.
18 meses armazenado a uma temperatura de -18 °C.

EMBALAGEM

Bidão 30 kg.
Contentor 1300 kg.
Cisterna ≥ 15 T.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO (CE) N° 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.

