



SUCRELIA Bio

Moût Concentré Rectifié pour liqueur d'expédition ou sucrage pour prise de mousse pour vinification Bio.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Pour les prises de mousse :

- Composé de glucose et de fructose, il est directement assimilable par les levures
- Conseillé en cas de conditions limites de pH ou de degré alcoolique pour faciliter la multiplication levurienne en début de prise de mousse
- Permet une homogénéisation plus rapide et diminue le temps de brassage

Pour le dégorgement :

- **SUCRELIA Bio** est stable et peut être intégré pur ou directement en liqueur d'expédition sans préparation préalable
- Permet une intégration plus rapide de la sucrosité au moment du dégorgement (pas de période d'hydrolyse)
- Sans dissolution préalable comme le saccharose, la liqueur est plus respectueuse de l'équilibre RédOx du vin et ne provoque pas de vieillissement prématuré

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Moût de raisins concentré rectifié, filtré et pasteurisé :

- Degré Brix : $\geq 61,7^\circ$
- Teneur en sucre : $\geq 821,30 \text{ g/l}$
- Masse volumique à 20°C : $\geq 1,3042$

Pour usage alimentaire. Pour usage œnologique. Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International.

→ DOSES D'EMPLOI

Pied de cuve : demander à votre œnologue le protocole de multiplication adapté à vos conditions.

Mixtion de prise de mousse : la dose d'emploi dépend de la pression visée et de la concentration initiale du vin en sucres résiduels. Demander conseil auprès de votre œnologue.

Liqueur d'expédition : le dosage est à déterminer après essais préalable avec votre œnologue.

S'utilise en enrichissement, édulcoration, liqueur de tirage, liqueur d'expédition en fonction de la réglementation en vigueur dans votre région. Il appartient à l'utilisateur de respecter les règles en vigueur dont la déclaration préalable et la tenue du registre de détention de produit. Se rapprocher de son œnologue.

→ MODE D'EMPLOI

Pied de cuve : incorporer sans préparation préalable et homogénéiser. Vérifier la densité après incorporation.

Mixtion de prise de mousse : incorporer sans préparation préalable et homogénéiser. Vérifier le point de tirage.

Liqueur d'expédition : prêt à l'emploi. Pour améliorer la précision du dosage, il peut être dilué avec du vin pour élaborer une liqueur moins concentrée, une filtration peut alors s'avérer nécessaire.





SUCRELIA Bio

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

SUCRELIA Bio a une densité importante. Brasser correctement en cas d'ajout de produits complémentaires.

Comme pour le saccharose, la détention et l'utilisation de **SUCRELIA Bio** doivent être enregistrées dans le cahier de détention des sucres et liqueurs.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 10 et 15°C. Du fait de sa concentration extrême, **SUCRELIA Bio** cristallise en cas de stockage à une température inférieure à 10°C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 20L
- Cuve de 1000L

