

MOSTO RETTIFICATO CONCENTRATO (MCR)

65-68 BRIX



FOOD INGREDIENTS

COMPOSIZIONE

Miscela di monosaccaridi composta dal 50% di fruttosio, 48% ca. di glucosio e 2% ca. di zuccheri minori.

DESCRIZIONE

Il Mosto Concentrato Rettificato è un prodotto naturale e denso in forma liquida. Lo si ottiene con un processo di filtrazione e rettifica tramite resine assorbenti anioniche e cationiche e successiva evaporazione di mosti d'uva da vino. Il concentrato viene prodotto in conformità alle norme igieniche della Comunità Europea sulla produzione di alimenti per il consumo umano. Lo zucchero d'uva non contiene allergeni, OGM, saccarosio ed è senza aggiunta di sostanze artificiali.



STANDARD QUALITATIVI E APPLICAZIONI

Nel settore vinicolo viene utilizzato per l'arricchimento dei mosti e vini in fermentazione e per la dolcificazione di vini nuovi dolci e semi dolci, senza alterarne il sapore. Il mosto concentrato rettificato può essere utilizzato in diverse ricette come dolcificante e/o esaltatore di sapore per succhi di frutta, marmellate, conserve, caramelle, cocktail di frutta, bibite, nettari o altre bevande a base di frutta.

Processi qualitativi: prodotto secondo le linee guida della certificazione FSSC 22000.

Halal: approvato dall'Halal Food Council of Europe.

BIO/Organic: questo prodotto è disponibile anche nella versione BIO (certificazione BioAgricert).

Origine del prodotto finito: prodotto dallo stabilimento di Cantine Brusa a Toscanella di Dozza, Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Cristallino, incolore, simile all'acqua.



ODORE

Inodore.



GUSTO

Dolce e insapore.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	PRODOTTO NON ASETTICO*	PRODOTTO ASETTICO
Conta totale dei batteri	< 2000 ufc/g	< 10 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g	< 10 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g	< 10 ufc/g
Coliformi totali	Negativo	Negativo
Stafilococco	Negativo	Negativo
Salmonella	Negativo	Negativo

*valori pre carico.

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE

ANALISI	U.M.	PARAMETRI	METODO DI ANALISI
Brix		65 or 68 ± 0,50	@20° C
Densità	Kg/l	1,3248 - 1,3440	20°C
Equivalente di zucchero	g/l	879,70 - 943,40	
Equivalente di zucchero	g/kg	664,00 - 695,20	
Acidità totale	meq/kg	< 15	Acido tartarico a pH 7.0
pH		3,00 – 4,00	Ph meter @25 brix
Colore trasmittanza	%	> 95,00	@ 440 nm spettrofotometro
Chiarezza	%	> 95,00	@ 625 nm spettrofotometro
SO2 totale	ppm	< 10	IFU7a @ 16 brix
HMF	mg/kg	< 20	
Ocratoxina A	µg/l	< 2	@ 16 brix

Allergeni: senza allergeni, secondo in conformità con il C.E. 1169/2011

Metalli pesanti: i residui non superano i limiti del C.E. reg. 629/2008

Pesticidi: i residui non superano i limiti del C.E. reg. 396/2005

OGM: privo di OGM secondo il regolamento C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non deriva e non contiene non contiene ingredienti OGM e non viene lavorato utilizzando prodotti OGM.

EVOLUZIONE E SCADENZA PER PRODOTTO ASETTICO

TEMPERATURA RACCOMANDATA	EVOLUZIONE MICROBIOLOGICA
Minimo 10°C	12 MESI dalla data di produzione
Una temperatura inferiore a 10°C potrebbe causare la cristallizzazione del prodotto	
Dopo l'apertura del sacco aseptico	1 GIORNO

I dati sopra riportati sono indicativi e possono variare per cause dovute all'evoluzione propria dei prodotti naturali senza alcun additivo, o in presenza di metodi di conservazione non adeguati ad un corretto utilizzo successivo del prodotto stesso, e comunque per cause non imputabili a Cantine Brusa.

IMBALLAGGI DISPONIBILI



AUTOCISTERNA

Prodotto fornito in un'autocisterna isolata per alimenti, pulita EFTCO, con capacità di circa 25.000 Kg.



IBC FLU BOX (NON ASETTICO)

Prodotto fornito sfuso in un serbatoio di plastica IBC con capacità di 1.325 Kg. (65 brix) o 1.350 Kg. (68 brix).



FUSTI ASETTICI (4 UNITÀ PER PALLET)

Prodotto riempito asepticamente in sacchi sterili per alimenti (di GOGLIO), all'interno di fusti conici in acciaio, sigillati anti-manomissione, con un peso netto di 280 Kg. Possono essere disponibili anche fusti cilindrici.



BAG IN BOX

Prodotto riempito asepticamente in un sacco da 10L in una scatola di cartone.