



OENOLIA SUCRELIA BIO

Moût Concentré Rectifié pour liqueur d'expédition ou sucrage
pour prise de mousse pour vinification **BIO**



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Pour les prises de mousse:
 - o Composé de glucose et de fructose, il est directement assimilable par les levures
 - o Conseillé en cas de conditions limites de pH ou de degré alcoolique pour faciliter la multiplication levurienne en début de prise de mousse
 - o Permet une homogénéisation plus rapide et diminue le temps de brassage
- Pour le dégorgement:
 - o Filtré stérile et pasteurisé avant conditionnement, **SUCRELIA BIO** est stable et peut être intégré pur ou directement en liqueur d'expédition sans préparation préalable
 - o Permet une intégration plus rapide de la sucrosité au moment du dégorgement (pas de période d'hydrolyse)
 - o 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: **63°**
- Teneur en sucre: **843,8 g/l**
- Masse volumique à 20°C: **1,3121**

Pour usage œnologique.

Produit conforme à la réglementation en vigueur et au codex œnologique international.

→ DOSE 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

1 ml de **SUCRELIA BIO** pur par bouteille apporte 1.1 g/l de sucre (843.9 g/l) ou 1.17 g/l de sucre (879,7 g/l)



SUCRELIA BIO

→ 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

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

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 15 et 35°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
- Bidon de 60L
- Cuve de 1000L