



I VANTAGGI DEL MOSTO CRISTALLINO (MCRS)

QUALITÀ SUPERIORE

SICURO
NEUTRO
PURO



100% DA UVA

INTEGRITÀ
SOSTENIBILITÀ



FACILITÀ D'IMPIEGO

PRATICO
STABILE
COMODO



Per maggiori informazioni:

NATURALIA INGREDIENTS SRL

TEL. 0923 1958900 | MAIL: customerservice@naturaliaingredients.com



MOSTO CRISTALLINO 100% DA UVA





L'UNICO PRODUTTORE DI MOSTO CRISTALLINO (MCRS)

Naturalia Ingredients nasce nel 2009 per offrire al mercato mondiale lo zucchero d'uva in forma cristallina - detto anche **Mosto Concentrato Rettificato Solido** o **MCRS** - 100% di origine naturale e caratterizzato da purezza chimica e microbiologica, stabilità e praticità di impiego e di stoccaggio maggiori rispetto all'MCR. L'MCRS, autorizzato per le pratiche enologiche dai Regolamenti (UE) 52/2013 e 1308/2013, trova così largo impiego nelle fasi di **arricchimento, dolcificazione, frizzantizzazione e spumantizzazione** quale migliore soluzione rispetto ad altri zuccheri non appartenenti alla filiera vitivinicola e all'MCR liquido, per **un vino di qualità e 100% da uva**.



www.naturaliasugars.com



QUALITÀ SUPERIORE 100% DA UVA

Il progetto **"Wine for Wine"** - per una vinificazione **100% da uva** -, condotto in collaborazione con la **Fondazione Edmund Mach**, il **Wine Research Team** e **ISVEA**, ha permesso di individuare i plus tecnologici del MCRS in comparazione agli zuccheri tradizionali (MCR liquido e saccarosio) nelle pratiche vinicole in cui sono autorizzati (arricchimento, dolcificazione, frizzantizzazione e spumantizzazione).

I risultati degli studi su **numerosi campioni di MCR liquido e MCRS** evidenziano la **presenza nell'MCR e nei vini addizionati con MCR** in arricchimento o in presa di spuma, di molteplici composti volatili che **non si ritrovano invece nell'MCRS** e che possono alterare il profilo sensoriale dei vini finiti. Questo conferma come l'MCRS, dal punto di vista chimico, risolve il problema dei composti traccianti residui nell'MCR che suscitano perplessità nell'utilizzo degli zuccheri liquidi di origine uvica per la spumantizzazione (L'ENOLOGO N° 9 - SETTEMBRE 2022).

Inoltre, a differenza dell'MCR liquido, il mosto cristallino **MCRS risulta stabilmente privo di contaminazioni microbiche** potenzialmente dannose per la qualità dei mosti e dei vini (Guzzon R. et al. (2018) VVQ, (5): 102-105).

Negli spumanti rifermentati con metodo Classico o Charmat, l'MCRS garantisce un'**elevata qualità organolettica**: i vini spumanti ottenuti con diverse fonti zuccherine si distinguono all'analisi sensoriale, con preferenza presente ed espressa a favore dei vini prodotti con MCRS in presa di spuma, ritenuti **più franchi, fini, armonici ed eleganti** (L'ENOLOGO N° 3 - MARZO 2021).

Le ultime evidenze scientifiche mostrano inoltre come l'utilizzo di zuccheri uvici solidi (**MCRS**) in spumantizzazione si associa a una **cinetica fermentativa tendenzialmente più rapida e uniforme**, alla presenza di composti primari dalle caratteristiche fresche floreali e fruttate e a una **minore** concentrazione di aromi ossidativi (in particolare fenilacetaleide) (L'ENOLOGO N° 1/2 - GENNAIO/FEBBRAIO 2023, ENOFORUM ITALIA 2023).

Con l'**MCRS** quindi, **Naturalia Ingredients** sostiene la filiera vitivinicola e offre agli enologi la soluzione per un **vino 100% da uva**, basato su **qualità, originalità e identità**.