

Newsletter n. 1 Luglio 2023

**NATURALIA NEWS**

## **Dall'MCR all'MCRS innovazione tutta italiana**

Gli zuccheri ammessi per le pratiche enologiche sono ben definiti dalla normativa vigente e sono ad oggi limitati agli zuccheri uvici contenuti nel mosto nelle sue varie forme e al saccarosio, di canna o di barbabietola, limitatamente a specifiche aree e applicazioni. In particolare in Italia, così come in Grecia, in Spagna, a Cipro, in Portogallo e in alcuni dipartimenti francesi, l'aggiunta del saccarosio è proibita e l'arricchimento è consentito per aggiunta di solo mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato (Regolamento (UE) N. 1308/2013).

**Naturalia Ingredients** nasce nel 2009 con l'ambizioso obiettivo di fornire al settore vitivinicolo uno zucchero caratterizzato dalla **purezza**, la **stabilità** e la **facilità di impiego** del saccarosio puro cristallino, ma interamente derivato dall'uva: **un prodotto della filiera per la filiera**.

Il mosto di uve concentrato rettificato (MCR) è un mosto concentrato che ha subito trattamenti autorizzati di disacidificazione e di eliminazione dei componenti diversi dallo zucchero; nella sua forma tradizionale è un prodotto liquido con Brix non inferiore a 61,7%, costituito prevalentemente da glucosio e fruttosio in rapporto circa 1:1. È pertanto definito "**zucchero d'uva**".

L'MCR liquido non rappresenta però una soluzione in grado di eguagliare il saccarosio cristallino dal punto di vista della purezza, della stabilità, della praticità logistica e di impiego.

La forma in sciroppo, infatti, ha diversi limiti:

- la presenza di acqua nel prodotto lo rende suscettibile all'inquinamento microbico, soprattutto da parte di microrganismi osmofili capaci di sopravvivere ad alte concentrazioni zuccherine;
- sono favoriti, soprattutto ad alte temperature, i fenomeni di degradazione degli zuccheri, in particolare del fruttosio che tende a trasformarsi in idrossimetilfurfurale, un metabolita indesiderato che determina l'imbrunimento del prodotto;
- al ridursi della temperatura gli zuccheri presenti (in particolare il glucosio avente una bassa solubilità a freddo) tendono a solidificare, formando un precipitato cristallino che richiede un trattamento termico per essere riportato in soluzione prima dell'utilizzo.

Il prodotto ha quindi una shelf life limitata, che arriva generalmente a 6 mesi a temperatura ambiente o al massimo a 12 mesi se confezionato in asettico.

Questi limiti sono stati superati con l'introduzione nel mercato internazionale del MCR cristallizzato o **Mosto Concentrato Rettificato Solido (MCRS)**, un'innovazione **100% made in Italy** e **unica al mondo**. Con il Regolamento di esecuzione (UE) N. 52/2013 e, a seguire, il Regolamento (UE) N. 1308/2013 recante organizzazione dei mercati dei prodotti agricoli, la Comunità Europea ha riconosciuto la forma solida dell'MCR come analoga alla liquida, autorizzando il **Mosto di uve Concentrato Rettificato Solido** per le pratiche enologiche alle medesime prescrizioni e condizioni del mosto concentrato rettificato liquido. La normativa specifica che si deve trattare di un prodotto ottenuto senza impiego di solvente e che deve possedere caratteristiche di purezza, espresse in particolare come contenuto di anidride solforosa, migliori rispetto al mosto di uve concentrato rettificato liquido (10 mg/Kg zuccheri totali nel solido vs. 25 mg/Kg zuccheri totali nel liquido).

L'**MCRS**, disponibile anche con **certificazione biologica**, è quindi a tutti gli effetti uno zucchero d'uva di **origine naturale**, per vini **100% da uva**, con tutti i vantaggi di uno **zucchero puro cristallino**:

- è **sicuro e stabile**, non suscettibile di degradazione chimica o attacco microbiologico;
- è a **lunga conservazione**, può quindi essere utilizzato senza rischi anche in più campagne successive;
- è **facile da dosare**, da **movimentare** e da **stoccare**.

Scopri di più nel nostro sito

