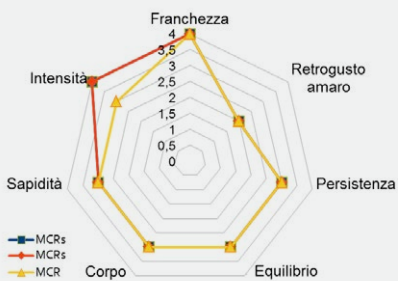


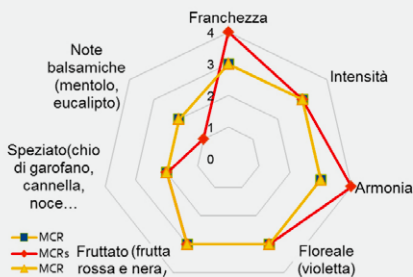
# MCRS: VANTAGGI DEL MOSTO CRISTALLINO NELL'ARRICCHIMENTO DEI MOSTI E DEI VINI

La pratica di arricchimento è disciplinata a livello europeo dal Reg. (UE) N. 1308/2013, che prevede e regola la possibilità di aggiungere mosto di uve concentrato (MC), mosto di uve concentrato rettificato (MCR) o saccarosio ai mosti e ai vini per compensare un'eventuale carenza di contenuto zuccherino nelle uve e aumentarne il titolo alcolometrico volumico naturale. In Italia, così come in altri paesi dell'area mediterranea (Grecia, Spagna, Cipro, Portogallo e alcuni dipartimenti francesi) l'arricchimento è consentito per aggiunta di solo mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato. Pur avendo una purezza nettamente superiore rispetto al mosto concentrato, l'MCR nella sua tradizionale forma liquida non rappresenta una soluzione ottimale dal punto di vista della stabilità, della praticità logistica e di impiego e, soprattutto, della purezza. La presenza di acqua nel prodotto lo rende infatti suscettibile all'inquinamento microbico e a fenomeni di degradazione chimica delle componenti. Inoltre, al ridursi della temperatura gli zuccheri tendono a solidificare formando un precipitato cristallino che richiede un trattamento termico per essere riportati in soluzione prima dell'utilizzo.

utilizzo, alla stabilità (per gli zuccheri allo stato solido non è previsto - Reg. (UE) 1169/2011 - l'obbligo di indicazione del Termine Minimo di Conservazione) e, come evidenziato da una ricerca curata dalla fondazione Edmund Mach, alla purezza. In questo studio, l'analisi del profilo dei composti volatili in diversi campioni di MCR liquido e MCRS e in vini fermi (di varietà Müller Thurgau, Schiava, Trebbiano Toscano e Sangiovese) addizionati con MCR liquido e MCRS, ha rivelato una netta differenza tra le due tesi. Infatti, mentre il profilo aromatico dell'MCRS appare pulito e privo di composti volatili, l'MCR liquido si contraddistingue di alcuni composti traccianti di tipo "varietale", presenti nelle uve di origine - quali gli ossidi di linalolo furanici cis e trans, l'ossido di rosa, i vitispirani, il TDN (1,1,6-trimetil-1,2-diidro naftalene, che potrebbe dare origine a note negative, da idrocarburo/cherosene) - e "di processo", prodotti in seguito al riscaldamento del mosto (es. acetilfurano, furfurale e 5-metilfurfurale). Queste diversità di profilo aromatico si manifestano e si confermano all'analisi sensoriale dei vini arricchiti con MCR liquido o MCRS: nelle coppie di vini in cui si evidenziano differenze statisticamente significative, quelli arricchiti con MCRS vengono generalmente preferiti perché giudicati più fini ed eleganti. I composti aromatici presenti nell'MCR liquido possono infatti alterare il profilo organolettico del prodotto finito e in qualche caso possono determinare percezioni olfattive di rilevanza sensoriale, interferendo con la qualità finale dei vini, soprattutto se si tratta di vini di alta qualità e DOC, DOCG e IGP.



A



B

Fig. 1 A e B - Esempi di valutazione sensoriale che motiva la preferenza nel caso di vini arricchiti con MCRS vs. MCR.

A: Analisi sensoriali Nosiola;  
B: Analisi sensoriali Schiava

**Naturalia**  
Fruit natural sugars

Per maggiori info  
e per scoprire la gamma  
di prodotti visita il sito:  
**naturaliasugars.com**