

NATURALIA MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO SOLIDO



QUALITÀ, ORIGINALITÀ E IDENTITÀ PER UN VINO 100% DA UVA

Naturalia Ingredients è il frutto di un progetto di ricerca e sviluppo per lo studio di un nuovo processo produttivo, brevettato a livello internazionale, che prevede l'estrazione degli zuccheri dall'uva e la loro cristallizzazione, permettendo così la sostituzione degli zuccheri alieni oggi aggiunti nel vino con un prodotto naturale, 100% da uva e sostenibile: il Mosto Concentrato Rettificato Solido (MCRS), di cui Naturalia è primo ed unico produttore al mondo. Dopo l'approvazione comunitaria del MCRS in applicazioni enologiche (Reg. EU 52/2013), Naturalia Ingredients ha sostenuto un progetto di ricerca, denominato "Wine for Wine" - per una vinificazione 100% da Uva -, in colla-

borazione con la fondazione Edmund Mach e con il Wine Research Team, che ha permesso di evidenziare i vantaggi dell'impiego di MCRS nelle pratiche di arricchimento, dolcificazione, spumantizzazione e frizzantizzazione, rispetto a MCR liquido e al saccarosio.

I risultati degli studi evidenziano la presenza nell'MCR liquido di numerosi composti volatili, originati sia dal riscaldamento del mosto durante il processo di produzione che derivanti dalle uve di origine. Tali composti, che si ritrovano anche nei vini addizionati di MCR liquido in arricchimento o in presa di spuma, possono alterare il profilo sensoriale dei vini finiti, soprattutto se si tratta di vini di alta qualità e DOC, DOCG e IGP. L'analisi dei composti volatili non ha

invece portato all'osservazione di composti sistematicamente distintivi che permettono di distinguere i vini spumanti prodotti con MCRS rispetto a quelli prodotti con saccarosio. Questo conferma che il MCRS dal punto di vista compositivo, ha risolto il problema dei composti traccianti residui nel MCR che storicamente, e specie in ambito extra-nazionale, hanno suscitato perplessità nell'utilizzo degli zuccheri di origine uvica per la spumantizzazione. Inoltre, a differenza dell'MCR liquido, l'MCRS risulta stabilmente privo di contaminazioni microbiche potenzialmente dannose per la qualità dei mosti e dei vini. Negli spumanti rifermentati in bottiglia e Charmat l'MCRS garantisce una elevata qualità organolettica: i vini spumanti ottenuti risultano nella maggior parte dei casi distinguibili all'analisi sensoriale, con preferenza presente ed espressa a favore dei vini prodotti con l'utilizzo di MCRS in presa di spuma, ritenuti più franchi, fini, armonici ed eleganti. ■



Per maggiori informazioni
naturaliasugars.com

Naturalia
Fruit natural sugars