

## I VANTAGGI DELL'MCRS

1

### QUALITÀ SUPERIORE

SICURO  
NEUTRO  
PURO



2

### FACILITÀ D'IMPIEGO

PRATICO  
STABILE  
COMODO



3

### 100% DA UVA

INTEGRITÀ  
SOSTENIBILITÀ



Naturalia Ingredients S.R.L.  
Sede legale: Via Avv. R. Ballatore n.5, 91026 Mazara del Vallo (TP)  
Copyright all rights reserved © 2021 naturalia ingredients  
PIVA 02374540819 WHP7LTE

## PRIMO E UNICO PRODUTTORE DI MOSTO D'UVA 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**.



[info@naturaliaingredients.com](mailto:info@naturaliaingredients.com)  
[naturaliasugars.com](http://naturaliasugars.com)



## PER UN VINO 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**.

## Dicono di noi...

*"La scelta dell'utilizzo di MCRS al posto del saccarosio per la presa di spuma è legata a due aspetti principali. Il primo è qualitativo nel senso che dalle nostre prove, ... abbiamo notato una migliore espressione aromatica dei vini. La seconda motivazione trova la sua ragione nel voler utilizzare nell'intera filiera prodotti derivanti dall'uva e non da altre specie vegetali come la canna o la barbabietola."*

**Sorelle Bronca**

*"Facciamo uso dell'MCRS per le produzioni dei vini frizzanti ... il sacco da 20 kg si può stoccare con comodità nei nostri depositi fino al momento dell'utilizzo. In questo modo è meno soggetto a contaminazioni rispetto al prodotto liquido ... all'analisi olfattiva, i vini risultano più eleganti e delicati. ... negli addolcimenti, abbiamo una minor diluizione del prodotto finale."*

**Le Contesse**

