



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE *MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO 63° BRIX*

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto líquido sin caramelizar, obtenido por deshidratación parcial mediante calentamiento a vacío del mosto de uva que ha sido sometido a tratamientos de desmineralización, desacidificación, decoloración y, en definitiva, de eliminación de componentes distintos del azúcar.

2. CARACTERÍSTICAS

<i>Densidad</i>	1,3086 – 1,3209
<i>Masa volúmica</i>	1,3062 -1,3185 g/ml
<i>°Brix</i>	63 ± 1
<i>Azúcar</i>	826,6 – 861,6 g/l
	632,8 – 653,5 g/kg
<i>Grado alcohólico en potencia</i>	49,10 - 51,18
<i>pH</i>	< 5 (a 25°brix)
<i>Conductividad</i>	< 100 µS/cm (a 25°brix y 20°C)
<i>Densidad óptica</i>	< 0,100 (a 425nm, 1 cm de paso óptico, 25°Brix)

3. ENVASE Y/O EMBALAJE

Cisternas isotermas de uso alimentario. Las cisternas, antes de realizar la carga, se inspeccionan para comprobar su estado de limpieza.

También en bidones metálicos con cierre de ballesta o de plástico con bolsa de polietileno de 400 galgas con el cierre tipo cuello de cisne y precintada, con un peso neto de 265 Kg. Otros envases empleados son garrafas de plástico de diferentes capacidades y contenedores de plástico con capacidad de 1000 litros.

4. CONSERVACIÓN

No es necesario mantener el producto a bajas temperaturas. Vida útil: 1 año.

5. NORMATIVA APLICABLE

Para realizar el porte es imprescindible contar con el ANEXO III del Reglamento (CEE) 884/2001, siempre y cuando este supere la cantidad de 60 Kg.

Además, es aplicable el Reglamento (CE) para la Organización Común del Mercado Vitivinícola.