



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO 65° 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 Relativa 20/20</i>	1,3209 – 1,3339
<i>Masa volúmica</i>	1,3185 - 1,3315 g/ml
<i>°Brix</i>	65 ± 1
<i>Azúcar</i>	861,6 – 898,0 g/l 653,5 – 674,4 g/Kg
<i>Grado alcohólico en potencia</i>	51,18 – 53,34
<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 espesor, 25°Brix)

### 3. ENVASE Y/O EMBALAJE

Cisternas isoterma apta para 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. 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.

### 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.