



Prodotti e coadiuvanti per l'enologia



Primo e unico produttore di MCR solido

Naturalia Ingredients nasce nel 2009 dall'idea di voler offrire al mercato mondiale una dolcificazione naturale, buona e responsabile: gli zuccheri naturali della frutta. Attraverso un processo produttivo brevettato a livello internazionale e grazie all'impianto di Mazara del Vallo, nel 2012 l'idea visionaria dello zucchero cristallino dalla frutta diventa una realtà industriale e commerciale italiana. Un incontro esclusivo tra natura e tecnologia. In ambito vinicolo il CrystalMustGrape rappresenta l'unico Mosto Concentrato Rettificato Solido oggi disponibile per tutte le applicazioni enologiche: arricchimento, dolcificazione, frizzantizzazione e spumantizzazione, garantendo ai vini qualità superiore, grazie alla peculiare neutralità del profilo aromatico e all'abbattimento dei rischi derivati da fattori contaminanti.



L'integrità di un blend 100% uva

Nel 2012 abbiamo avviato un processo unico al mondo per la produzione dello zucchero d'uva in forma cristallina - detto anche Mosto Concentrato Rettificato Solido - caratterizzato da maggiore purezza e conservabilità rispetto a quello in forma liquida. Si tratta di un prodotto 100% naturale, privo di glutine e allergeni e conforme alla normativa alimentare. L'impiego del mosto d'uva in forma cristallina per la produzione vinicola garantisce maggiore purezza chimica e microbiologica, esaltazione dei sentori primari, elevata stabilità e praticità di impiego e di stoccaggio.

Maurizio Cambrea - Managing Director



Naturalia Ingredients Srl

Via Avv. R. Ballatore, 5
91026 Mazara del Vallo (TP)
Tel: +39 0923 906332



Contatti

info@naturaliaingredients.com
Tel: +39 0923 906332



www.naturaliaingredients.com

www.naturaliawine.it



Naturalia Ingredients Srl ha ottenuto le seguenti certificazioni:

- IFS food
- ISO 9001:2015
- ISO 22005
- Bio (UE)
- USDA-organic
- NON GMO
- Halal



Partner Assoenologi