

	REGISTRO	YZA-45
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Producto: **Vermouth Yzaguirre Rosado, 15% vol.**

Líquido: VERMOUTH

Registro Sanitario Industrias y productos alimentarios de Cataluña (RS304270CAT)

Registro de Embotellado (RE5741-T)

Uso Previsto

Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

Ingredientes

Elaborado a partir de vino rosado, azúcar, alcohol y extractos de plantas aromáticas.

Características Organolépticas:

Color: Rojo cereza, pálido, con brillos plateados suaves.

Olor y Sabor: Aroma caramelizado con notas de hierbas suaves y frescas.

Textura: Denso y muy limpio.

Características Físico-Químicas:

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	
Densidad relativa a 20°C	1,0477	
Masa volúmica/Densidad absoluta a 20°C	1,0458	g/ml.
Grado alcohólico volumétrico adquirido	15,02	%vol
Grado alcohólico en potencia (1/16.8)	10,18	%vol
Azúcares totales (G+F)	171,00	g/l.
Grado alcohólico volumétrico total	25,08	%vol
Extracto seco total a 100°C	181,1	g/l.
Resto de extracto	10,1	g/l.
Acidez total, exp. En ácido tártrico	4,6	g/l.
Acidez volátil, exp. En ácido acético	0,42	g/l.
Anhídrido sulfuroso/Total	91	mg/l.
Ácido Sórbico (E-200)	Inapreciable	mg/l.

Vida del producto:

Para bebidas de grado alcohólico superior al 10 % vol., no es necesario indicar fecha de consumo preferente (BOE71, Marzo 88)

Condiciones de almacenamiento y método de transporte:

No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.

Sobre OGM's (según directivas CE/1829/2003 y CE/1830/2003

Certificamos que el **Vermouth Yzaguirre Rosado** no contiene componentes transgénicos ni se han utilizado en su proceso de fabricación materias primas modificadas genéticamente. No entra por lo tanto, en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 ni 1830/2003.

	REGISTRO	YZA-45
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Declaración de alérgenos (de acuerdo con las directivas 200/13/CE, 2033/89/CE, 2005/26/CE y 2006/142/CE y sus posteriores modificaciones).

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		Detalles/Origen
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Legislación relacionada

Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

Aprobado por: Josep Salla Solé
Responsable de Gestión de Calidad



	REGISTRO	YZA-112
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Producto: **Vermouth Yzaguirre Rojo Reserva, 18% vol.**

Líquido: VERMOUTH

Registro Sanitario Industrias y productos alimentarios de Cataluña (RS304270CAT)
Registro de Embotellado (RE5741-T)

Uso Previsto

Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

Ingredientes

Elaborado a partir de vino blanco, azúcar, alcohol y extractos de plantas aromáticas.
Envejecido en fudres durante un año.

Características Organolépticas:

Color: Rojo caoba con brillos ambarinos.

Olor y Sabor: Nariz intensa con notas de madera, y hierbas aromáticas y balsámicas que le dan un toque amargo.

Textura: Denso y muy limpio.

Características Físico-Químicas:

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	
Densidad relativa a 20°C	1,0519	
Masa volúmica/Densidad absoluta a 20°C	1,0500	g/ml.
Grado alcohólico volumétrico adquirido	18,00	%vol
Grado alcohólico en potencia (1/16.8)	10,79	%vol
Azúcares totales (G+F)	181,20	g/l.
Grado alcohólico volumétrico total	28,49	%vol
Extracto seco total a 100°C	204,0	g/l.
Resto de extracto	22,8	g/l.
Acidez total, exp. En ácido tártrico	4,7	g/l.
Acidez volátil, exp. En ácido acético	0,27	g/l.
Anhídrido sulfuroso/Total	61	mg/l.
Ácido Sórbico (E-200)	Inapreciable	mg/l.

Vida del producto:

Para bebidas de grado alcohólico superior al 10 % vol., no es necesario indicar fecha de consumo preferente (BOE71, Marzo 88)

Condiciones de almacenamiento y método de transporte:

No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.

Sobre OGM's (según directivas CE/1829/2003 y CE/1830/2003)

Certificamos que el **Vermouth Yzaguirre Rojo Reserva** no contiene componentes transgénicos ni se han utilizado en su proceso de fabricación materias primas modificadas genéticamente. No entra por lo tanto, en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 ni 1830/2003.

	REGISTRO	YZA-112
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Declaración de alérgenos (de acuerdo con las directivas 200/13/CE, 2033/89/CE, 2005/26/CE y 2006/142/CE y sus posteriores modificaciones).

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		Detalles/Origen
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Legislación relacionada

Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

Aprobado por: Josep Salla Solé
Responsable de Gestión de Calidad



	REGISTRO	YZA-129
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Producto: Vermouth Yzaguirre 1884 Reserva, 20% vol.

Líquido: VERMOUTH

Registro Sanitario Industrias y productos alimentarios de Cataluña (RS304270CAT)
Registro de Embotellado (RE5741-T)

Uso Previsto

Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

Ingredientes

Elaborado a partir de vino blanco, azúcar, alcohol y extractos de plantas aromáticas.
Envejecido en fudres durante tres año.

Características Organolépticas:

Color: Caoba intenso, con tonos naranja-marrones brillantes.
Olor y Sabor: Nariz intensa y profunda con unas primeras notas muy potentes por su riqueza alcohólica armonizadas con los aromas de las especias y plantas y aromas de óxido procedente del envejecimiento.
Textura: Denso y muy limpio.

Características Físico-Químicas:

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	
Densidad relativa a 20°C	1,0674	
Masa volúmica/Densidad absoluta a 20°C	1,0655	g/ml.
Grado alcohólico volumétrico adquirido	20,00	%vol
Grado alcohólico en potencia (1/16.8)	14,11	%vol
Azúcares totales (G+F)	237,00	g/l.
Grado alcohólico volumétrico total	33,61	%vol
Extracto seco total a 100°C	255,1	g/l.
Resto de extracto	18,1	g/l.
Acidez total, exp. En ácido tártrico	4,8	g/l.
Acidez volátil, exp. En ácido acético	0,27	g/l.
Anhídrido sulfuroso/Total	17	mg/l.
Ácido Sórbico (E-200)	47	mg/l.

Vida del producto:

Para bebidas de grado alcohólico superior al 10 % vol., no es necesario indicar fecha de consumo preferente (BOE71, Marzo 88)

Condiciones de almacenamiento y método de transporte:

No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.

Sobre OGM's (según directivas CE/1829/2003 y CE/1830/2003

Certificamos que el **Vermouth Yzaguirre 1884 Reserva** no contiene componentes transgénicos ni se han utilizado en su proceso de fabricación materias primas modificadas genéticamente. No entra por lo tanto, en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 ni 1830/2003.

	REGISTRO	YZA-129
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Declaración de alérgenos (de acuerdo con las directivas 200/13/CE, 2033/89/CE, 2005/26/CE y 2006/142/CE y sus posteriores modificaciones).

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		Detalles/Origen
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Legislación relacionada

Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

Aprobado por: Josep Salla Solé
Responsable de Gestión de Calidad



	REGISTRO	YZA-114
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Producto: Vermouth Yzaguirre Dry Reserva, 18% vol.

Líquido: VERMOUTH

Registro Sanitario Industrias y productos alimentarios de Cataluña (RS304270CAT)

Registro de Embotellado (RE5741-T)

Uso Previsto

Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

Ingredientes

Elaborado a partir de vino blanco, alcohol y extractos de plantas aromáticas.
Envejecido en fudres durante un año.

Características Organolépticas:

Color: Amarillo pálido con brillos plateados y ligeros toques verde pálido brillante.

Olor y Sabor: Nariz intensa con notas balsámicas maduras, anisadas y de especias y un toque balsámico que le otorgan esas notas secas. En boca una ataque inicial muy alcohólico pero equilibrado con la acidez de las hierbas cítricas.

Textura: Denso y muy limpio.

Características Físico-Químicas:

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	
Densidad relativa a 20°C	0,9880	
Masa volúmica/Densidad absoluta a 20°C	0,9862	g/ml.
Grado alcohólico volumétrico adquirido	18,10	%vol
Grado alcohólico en potencia (1/16.8)	0,58	%vol
Azúcares totales (G+F)	9,73	g/l.
Grado alcohólico volumétrico total	18,68	%vol
Extracto seco total a 100°C	22,5	g/l.
Resto de extracto	12,8	g/l.
Acidez total, exp. En ácido tártrico	5,0	g/l.
Acidez volátil, exp. En ácido acético	0,35	g/l.
Anhídrido sulfuroso/Total	113	mg/l.
Ácido Sórbico (E-200)	Inapreciable	mg/l.

Vida del producto:

Para bebidas de grado alcohólico superior al 10 % vol., no es necesario indicar fecha de consumo preferente (BOE71, Marzo 88)

Condiciones de almacenamiento y método de transporte:

No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.

Sobre OGM's (según directivas CE/1829/2003 y CE/1830/2003

Certificamos que el Vermouth Yzaguirre Dry Reserva no contiene componentes transgénicos ni se han utilizado en su proceso de fabricación materias primas modificadas genéticamente. No entra por lo tanto, en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 ni 1830/2003.

	REGISTRO	YZA-114
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Declaración de alérgenos (de acuerdo con las directivas 200/13/CE, 2033/89/CE, 2005/26/CE y 2006/142/CE y sus posteriores modificaciones).

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		
	SI	NO	Detalles/Origen
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Legislación relacionada

Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

Aprobado por: Josep Salla Solé
Responsable de Gestión de Calidad





REGISTRO

YZA-3

Fecha: 06/08/15

Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA

Producto: **Vermouth Yzaguirre Rojo, 15% vol.**

Líquido: VERMOUTH

Registro Sanitario Industrias y productos alimentarios de Cataluña (RS304270CAT)

Registro de Embotellado (RE5741-T)

Uso Previsto

Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

Ingredientes

Elaborado a partir de vino blanco, azúcar, alcohol y extractos de plantas aromáticas.

Características Organolépticas:

Color: Caoba con reflejos anaranjados

Olor y Sabor: Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas, especias y ligeros toques balsámicos.

Textura: Denso y muy limpio.

Características Físico-Químicas:

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	
Densidad relativa a 20°C	1,0387	
Masa volúmica/Densidad absoluta a 20°C	1,0368	g/ml.
Grado alcohólico volumétrico adquirido	15,05	%vol
Grado alcohólico en potencia (1/16.8)	8,93	%vol
Azúcares totales (G+F)	150,00	g/l.
Grado alcohólico volumétrico total	23,98	%vol
Extracto seco total a 100°C	156,2	g/l.
Resto de extracto	6,2	g/l.
Acidez total, exp. En ácido tártrico	5,3	g/l.
Acidez volátil, exp. En ácido acético	0,15	g/l.
Anhídrido sulfuroso/Total	96	mg/l.
Ácido Sórbico (E-200)	Inapreciable	mg/l.

Vida del producto:

Para bebidas de grado alcohólico superior al 10 % vol., no es necesario indicar fecha de consumo preferente (BOE71, Marzo 88)

Condiciones de almacenamiento y método de transporte:

No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.

Sobre OGM's (según directivas CE/1829/2003 y CE/1830/2003)

Certificamos que el **Vermouth Yzaguirre Rojo** no contiene componentes transgénicos ni se han utilizado en su proceso de fabricación materias primas modificadas genéticamente. No entra por lo tanto, en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 ni 1830/2003.

	REGISTRO	YZA-3
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Declaración de alérgenos (de acuerdo con las directivas 200/13/CE, 2033/89/CE, 2005/26/CE y 2006/142/CE y sus posteriores modificaciones).

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		
	SI	NO	Detalles/Origen
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Legislación relacionada

Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

Aprobado por: Josep Salla Solé
Responsable de Gestión de Calidad





REGISTRO

YZA-2

Fecha: 06/08/15

Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA

Producto: **Vermouth Yzaguirre blanco, 15% vol.**

Líquido: VERMOUTH

Registro Sanitario Industrias y productos alimentarios de Cataluña (RS304270CAT)

Registro de Embotellado (RE5741-T)

Uso Previsto

Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

Ingredientes

Elaborado a partir de vino blanco, azúcar, alcohol y extractos de plantas aromáticas.

Características Organolépticas:

Color: Amarillo muy pálido con notas suaves de brillos plateados.

Olor y Sabor: Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas, especias y sobre todo toques cítricos.

Textura: Denso y muy limpio

Características Físico-Químicas:

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	
Densidad relativa a 20°C	1,0424	
Masa volúmica/Densidad absoluta a 20°C	1,0405	g/ml.
Grado alcohólico volumétrico adquirido	15,00	%vol
Grado alcohólico en potencia (1/16.8)	9,23	%vol
Azúcares totales (G+F)	155,00	g/l.
Grado alcohólico volumétrico total	24,23	%vol
Extracto seco total a 100°C	173,0	g/l.
Resto de extracto	18,0	g/l.
Acidez total, exp. En ácido tartárico	4,6	g/l.
Acidez volátil, exp. En ácido acético	0,33	g/l.
Anhídrido sulfuroso/Total	115	mg/l.
Ácido Sórbico (E-200)	91	mg/l.

Vida del producto:

Para bebidas de grado alcohólico superior al 10 % vol., no es necesario indicar fecha de consumo preferente (BOE71, Marzo 88)

Condiciones de almacenamiento y método de transporte:

No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.

Sobre OGM's (según directivas CE/1829/2003 y CE/1830/2003)

Certificamos que el **Vermouth Yzaguirre Blanco** no contiene componentes transgénicos ni se han utilizado en su proceso de fabricación materias primas modificadas genéticamente. No entra por lo tanto, en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 ni 1830/2003.

	REGISTRO	YZA-2
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Declaración de alérgenos (de acuerdo con las directivas 200/13/CE, 2033/89/CE, 2005/26/CE y 2006/142/CE y sus posteriores modificaciones).

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		
	SI	NO	Detalles/Origen
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Legislación relacionada

Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

Aprobado por: Josep Salla Solé
Responsable de Gestión de Calidad





REGISTRO

YZA-113

FICHA TÉCNICA

Fecha: 06/08/15

Página 1 de 2

Producto: **Vermouth Yzaguirre Blanco Reserva, 18% vol.**

Líquido: VERMOUTH

Registro Sanitario Industrias y productos alimentarios de Cataluña (RS304270CAT)
Registro de Embotellado (RE5741-T)

Uso Previsto

Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

Ingredientes

Elaborado a partir de vino blanco, azúcar, alcohol y extractos de plantas aromáticas.
Envejecido en fudres durante un año.

Características Organolépticas:

Color: Amarillo pálido con brillos plateados.

Olor y Sabor: Nariz intensa con notas frescas, cítricas y anisadas, y un toque balsámico que le dan un agradable amargor.

Textura: Denso y muy limpio.

Características Físico-Químicas:

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	
Densidad relativa a 20°C	1,0524	
Masa volúmica/Densidad absoluta a 20°C	1,0505	g/ml.
Grado alcohólico volumétrico adquirido	18,10	%vol
Grado alcohólico en potencia (1/16.8)	10,69	%vol
Azúcares totales (G+F)	179,60	g/l.
Grado alcohólico volumétrico total	28,79	%vol
Extracto seco total a 100°C	208,6	g/l.
Resto de extracto	29,0	g/l.
Acidez total, exp. En ácido tártrico	5,8	g/l.
Acidez volátil, exp. En ácido acético	0,33	g/l.
Anhídrido sulfuroso/Total	89	mg/l.
Ácido Sórbico (E-200)	47	mg/l.

Vida del producto:

Para bebidas de grado alcohólico superior al 10 % vol., no es necesario indicar fecha de consumo preferente (BOE71, Marzo 88)

Condiciones de almacenamiento y método de transporte:

No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.

Sobre OGM's (según directivas CE/1829/2003 y CE/1830/2003

Certificamos que el **Vermouth Yzaguirre Blanco Reserva** no contiene componentes transgénicos ni se han utilizado en su proceso de fabricación materias primas modificadas genéticamente. No entra por lo tanto, en el ámbito de aplicación de los reglamentos 1829/2003 ni 1830/2003.

	REGISTRO	YZA-113
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/15 Página 1 de 2

Declaración de alérgenos (de acuerdo con las directivas 200/13/CE, 2033/89/CE, 2005/26/CE y 2006/142/CE y sus posteriores modificaciones).

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		Detalles/Origen
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sésamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Legislación relacionada

Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

Aprobado por: Josep Salla Solé
Responsable de Gestión de Calidad

