



## FICHA TÉCNICA DE GIN LARIOS ROSÉ

### 1. Definición del Producto

Gin Larios Rosé es una bebida espirituosa obtenida por redestilación de un alcohol etílico de origen agrícola, en alambiques utilizados tradicionalmente para el gin, en presencia de bayas de enebro, previamente maceradas, y de productos cítricos naturales, la mezcla obtenida es azucarada y aromatizada para conferirle olor y sabor a fresa.

### 2. Composición cualitativa

- Alcohol neutro de grano.
- Agua desmineralizada.
- Alcohol destilado con bayas de enebro.
- Alcohol destilado con cítricos.
- Azúcar líquido
- Aroma natural de fresa

### 3. Especificaciones microbiológicas

Por su alto grado alcohólico, no existe posibilidad de crecimiento de microorganismos con significado higiénico-sanitario.

### 4. Características organolépticas

- Color: Rosaceo
- Aroma: Sensación de aroma fresco y limpio que resalta su olor a fresa con un toque cítrico, característico de Gin Larios.
- Sabor: Óptimo equilibrio de sabores en los que predomina el sabor a fresa.

### 5. Información nutricional

- Energía: 230 Kcal/100 g.
- Hidratos de carbono: Exento.
- Lípidos: Exento.
- Proteínas: Exento.

### 6. Apariencia

Líquido color rosaceo.

### 7. Variables físico-químicas

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	UNIDADES
Grado alcohólico Gin 37.5%	37.5	37.7	% vol.
pH	5.5	8.0	Unidades de pH.
Color	0.060	0.090	Abs a 525 nm
Densidad específica 20/20	0.9614	0.9814	
Alcoholes superiores		1.5	g/hl de alcohol 100% vol.
Metanol		5.0	g/hl de alcohol 100% vol.



8. Alérgenos

Ausencia

9. Organismos modificados genéticamente (GMO's)

Ausencia

10. Caducidad

No procede.

11. Condiciones de almacenamiento

Lugar seco y temperatura ambiente.  
Mantener fuera de la luz solar directa.

12. Formato

Envase de vidrio de capacidad 70 cl.

13. Responsables

- José Carlos Porta Alcázar (Plant Manager).
- Raquel Hernández (Manufacturing Development Sr. Manager)