



Brugal & Cia.

CERTIFICADO DE METODO DE MANUFACTURA

Origen	República Dominicana
Nombre del Producto	Brugal Añejo
Ingredientes	Mezcla de envejecidos a un 38% o 40% de alcohol en volumen, azúcar y caramelo
Color y Apariencia	Ámbar oscuro, limpio y brillante

Proceso de Manufactura

El ron es producido a partir de melaza de caña de azúcar fermentada por la adición de levaduras. Una doble destilación es efectuada en columnas de acero inoxidable llevándolo a un 95% de alcohol en volumen.

El ron es envejecido en un almacén especial en República Dominicana. Después del envejecimiento múltiples barricas de ron son vaciadas en un tanque, y diluidas al volumen alcohólico de embotellamiento.

Después de la adición de caramelo y azúcar, la mezcla resultante es llevada a tanques de acero inoxidable para permitir que las diferentes características se homogenicen en un periodo de varias semanas.

El ron es entonces filtrado y embotellado.


Gustavo Ortega
Master Blender



Brugal & Cia.

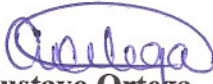
CERTIFICADO DE METODO DE MANUFACTURA

CERTIFICADO DE ANALISIS

Número de referencia de muestra: L5848

Esta muestra fue recibida para análisis en buenas condiciones y fue analizada de acuerdo con el sistema de calidad del laboratorio. Detalles del análisis serán suplidos a requerimiento.

	<u>mg/100ML alcohol</u>
Acidez total	18.2
Acetaldehido	4.3
Acetato de Etilo	17.9
Metanol	4.4
Propanol	4.4
ISO butanol	2.9
ISO amílico	5.6
Furfural	3.1


Gustavo Ortega
Master Blender