



**J.GARCIA CARRION**

## **FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

### **1822 ESPUM. D.LUCIAN BLUE-MOSCAT BT.CL3/4X6**

Denominación de venta. Descripción del producto.

Espumoso dulce de baja graduación

Ingredientes:

Vino espumoso, agua, azúcar, acidulante: ácido cítrico, aromas, colorantes:E-163 y E-133.

Contiene sulfitos

Esquema de producción

- 1)Desfangado estático de mostos obtenidos por escurrido, sin ninguna presión.
- 2)Fermentación.
- 3)Clarificación y estabilización.
- 5)Adicción de mosto y levaduras (segunda fermentación en depósito. Método Charmat)
- 6)Filtración.
- 7)Adición de azúcar, agua, aromas, colorante y otros aditivos
- 8)Microfiltración
- 9)Embotellado
- 10)Pasteurización

Cata

Atractivo color azul, brillante y con finas burbujas que se desprenden lentamente.  
Aromas intensos y atractivos de albaricoque, melón y pétalos de rosa. Fresco, ligeramente dulce, con rico sabor a lichis

.

Recomendaciones de servicio

Perfecto para celebraciones, fiestas, postres y aperitivos. Servir muy frío, entre 5 y 7°C



**J.GARCIA CARRION**

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

**1822 ESPUM. D.LUCIAN BLUE-MOSCAT BT.CL3/4X6**

Alérgenos

Contiene sulfitos

**ANALISIS TIPO**

| <b>PARAMETRO</b>                              | <b>VALOR</b> |
|-----------------------------------------------|--------------|
| -----                                         | -----        |
| Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo) | 0,70         |
| Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)                | 100          |
| Grado Alcohol (% volumen)                     | 7,00         |
| pH                                            | 3,40         |
| Acidez Total (g/l ac. tartárico)              | 6,50         |
| Sulfuroso Libre (mg/l)                        | 35           |
| Extracto Seco (gr/l)                          | 98,0         |
| Azúcares Reductores (g/l)                     | 80,0         |
| Absorbancia 630 nm                            | 0,27         |