



J. GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

2800 ZZ VINO DON SIMON TINTO BRIK 1LX12

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vino tinto. 12 % vol alcohol.

Clarificado y estabilizado. Sin sedimento ni materia en suspensión visible. Franco y limpio. Microbiológicamente estable.

COMPOSICION

Vino procedente de la fermentación de mostos de diferentes variedades de uva.

Otros ingredientes y aditivos: ácido tartárico (acidulante para el control de la fermentación; máx 1 gramo/litro) y anhídrido sulfuroso (conservador, antioxidante; máx. 0,16 gramos/litro)

Coadyuvantes tecnológicos: bentonita (clarificación)

ESQUEMA DE PRODUCCIÓN

1. Control analítico del vino elaborado por proveedores seleccionados.
2. Clarificación y estabilización.
3. Centrifugación (si es necesario)
4. Estabilización (-3 C)
5. Conservación (atmósfera de nitrógeno; 10-15 C). Corrección con anhídrido sulfuroso (si es necesario)
6. Filtración y control microbiológico.

CATA

Ropaje sostenido, brillante. En nariz es franco, con notas vegetales y aromas de frutas confitadas. En boca es equilibrado, con evoluciones que recuerdan la nariz.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

2800 ZZ VINO DON SIMON TINTO BRIK 1LX12

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,80
Azúcares Reductores (g/l)(Máximo)	4,0
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	135
Grado Alcohol (% volumen)	12,00
pH	3,40
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	4,80
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Extracto Seco (gr/l)	26,0
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	5,00