	<b>FICHA TÉCNICA VINOS</b>	Cód.: FT-1012-B
		Rev.: 13
		Fecha: 31/08/2022
		Página nº: 1 de 2

<b>DATOS EMPRESA</b>
<b>López Morenas, S.L.</b> C/ Melilla, 13 06360, Fuente del Maestre (Badajoz)- ESPAÑA C.I.F.: B 06120737      N.R.S.: 30.02029/BA Web / E-mail: <a href="http://www.bodegaslopezmorenas.com">www.bodegaslopezmorenas.com</a> /calidad@bodegaslopezmorenas.com Tlf. / Fax: 924-530016 /924-530305

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>			
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b> VINO TINTO			
<b>TIPO DE VINO:</b>	VINO TINTO 11% VOL.	<b>VARIEDAD:</b>	GARNACHA/TEMPRANILLO
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b>	ESPAÑA		
<b>INGREDIENTES:</b> VINO TINTO PROCEDENTE DE UVAS GARNACHA Y TEMPRANILLO. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE			


<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE</b>	
<b>TIPO ENVASE:</b> BOTELLA VIDRIO 75cl	
<b>CIERRE:</b> TAPÓN CORCHO MICROAGLOMERADO	
<b>MARCA:</b> DON RODRIGO	

<b>ANÁLISIS DEL PRODUCTO</b>				
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS</b>				
ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA		MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	11% Vol.	+/- 0,5	Multianalizador FOSS	I
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	< 150 mg/l		Multianalizador FOSS	I
<b>AC. VOLÁTIL (Acético)</b>	< 1,20 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>AC. TOTAL (Tartárico)</b>	≥ 3,5 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Azúcares Reductores</b>	<4 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Hierro</b>	≤ 12 mg/l		Espectrofotometría	E
<b>Plomo</b>	< 0,10 mg/kg		Cromatografía	E

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>MOHOS Y LEVADURAS:</b>	< 50 ufc/ml	Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)	E
<b>LACTOBACILOS:</b>	< 50 ufc/ml	Siembra en placa y recuento a las 72 horas a 35°C. Medio Agar Rogosa	E

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA

	<b>FICHA TÉCNICA VINOS</b>	Cód.: FT-1012-B
		Rev.: 13
		Fecha: 31/08/2022
		Página nº: 2 de 2

### CONTAMINANTES ANALIZADOS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>METALES PESADOS</b>	Hg<0.01 ppm Pb<0.10 ppm Cd<0.03 ppm	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>OCRATOXINA A</b>	< 2.0 ppb (Reglamento Ue Nº2022/1370)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>PESTICIDAS</b>	LMR 'S según legislación	ESPECTROFOTOMETRÍA	E

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>Color, apariencia, textura, olor, sabor</b>	Rojo intenso con reflejos violetas. Notas a frutos rojos y ligeros toques a hierbas aromáticas. Vino fresco y vivaz, agradable en boca y fácil de beber.	Sensorial	I

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

A Tª ambiente en lugar fresco y seco

### VIDA ÚTIL:

18 meses

### USO ESPERADO:

Consumo directo o como ingrediente en cocina

### CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:

Alérgicos al azufre (contiene sulfitos). Se recomienda el consumo prudente, no es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad

### OGM 's:

No se usan materias primas ni aditivos que contenga organismos genéticamente modificados

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA