	FICHA TÉCNICA VINOS	Cód.: FT-7000
		Rev.: 08
		Fecha: 31/08/2022
		Página nº: 1

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO: VINO ROSADO DE AGUJA GASIFICADO SEMIDULCE			
TIPO DE VINO:	VINO ROSADO 9% VOL.	VARIEDAD:	TEMPRANILLO/GARNACHA
PAÍS DE ORIGEN:	ESPAÑA		
INGREDIENTES: VINO ROSADO PROCEDENTE DE UVAS TEMPRANILLO/GARNACHA. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE			
MÉTODO DE OBTENCIÓN: OBTENIDO POR ADICIÓN DE ANHÍDRIDO CARBÓNICO			


PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE
TIPO ENVASE: BOTELLA 75 cl VIDRIO
MARCA: PICCOLO PECATO
CIERRE: CORCHO AGLOMERADO ESPUMOSO

ANÁLISIS DEL PRODUCTO				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS				
ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA		MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
Grado Alcohólico	9% Vol.	+ 0,5	Multianalizador FOSS	I
Sulfuroso Total	< 250 mg/l		Multianalizador FOSS	I
Ac. volátil (acético)	< 0,85 g/l		Multianalizador FOSS	I
Ac. total (tartárico)	≥ 3,5 g/l		Multianalizador FOSS	I
Azúcares Reductores	≥ 30 g/l y < 50 g/l		Multianalizador FOSS	I
Sobrepresión Mínima	≥1 y ≤ 2.5 bar. (20°C)		Barómetro	I
Hierro	≤ 12 mg/l		Espectrofotometría	E
Plomo	< 0,10 mg/kg		Cromatografía	E

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS		Lab (I/E)
MOHOS Y LEVADURAS:	< 50 ufc/ml	Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)		E
LACTOBACILOS:	< 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

	FICHA TÉCNICA VINOS	Cód.: FT-7000
		Rev.: 08
		Fecha: 31/08/2022
		Página nº: 2

CONTAMINANTES ANALIZADOS			
ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
METALES PESADOS	Hg<0.01 ppm Pb<0.10 ppm Cd<0.03 ppm	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
OCRATOXINA A	< 2.0 ppb (Reglamento Ue N°2022/1370)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PESTICIDAS	LMR ´S según legislación	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
CLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/749)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PERCLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/685)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
Color, apariencia, textura, olor, sabor	Color rosa cereza con suaves destellos violáceos. En nariz, aromas florales con matices afrutados a frambuesa, fresa y mora. En boca es efervescente con acidez bien integrada.	Sensorial	I

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:
En posición vertical, en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar. Una vez abierto cerrar con tapón hermético y conservar en frío.

RECOMENDACIONES
No utilizar sacacorchos. No enfriar en congelador.

GASTRONOMÍA Y TEMPERATURA DE SERVICIO:
Combina con cualquier plato, desde los entrantes hasta el dulce (fiambres, quesos, pastas, pizzas, arroces, carnes, asados, repostería...) Servir frío, entre 8°C y 10°C


VIDA ÚTIL:
18 meses

USO ESPERADO:
Consumo directo o como ingrediente en cocina

CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:
--

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

	FICHA TÉCNICA VINOS	Cód.: FT-7000
		Rev.: 08
		Fecha: 31/08/2022
		Página nº: 3

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