

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

<b>DATOS EMPRESA</b>
<b>López Morenas, S.L.</b> C/ Melilla, 13 06360, Fuente del Maestro (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 LEGAL DEL PRODUCTO: VINO ROSADO DE AGUJA GASIFICADO SEMIDULCE</b>			
<b>TIPO DE VINO:</b>	VINO ROSADO 9% VOL.	<b>VARIEDAD:</b>	TEMPRANILLO/GARNACHA
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b>	ESPAÑA		
<b>INGREDIENTES:</b> VINO ROSADO PROCEDENTE DE UVAS TEMPRANILLO/GARNACHA. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE			
<b>MÉTODO DE OBTENCIÓN:</b> OBTENIDO POR ADICIÓN DE ANHÍDRIDO CARBÓNICO			

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

<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>	9% Vol.	+ 0,5	Multianalizador FOSS	I
<b>Sulfuroso Total</b>	< 250 mg/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Ac. volátil (acético)</b>	< 0,85 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Ac. total (tartárico)</b>	≥ 3,5 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Azúcares Reductores</b>	≥ 30 g/l y < 50 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Sobrepresión Mínima</b>	≥1 y ≤ 2.5 bar. (20°C)		Barómetro	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-7000
		Rev.: 08
		Fecha: 31/08/2022
		Página nº: 2

<b>CONTAMINANTES ANALIZADOS</b>			
<b>ANÁLISIS</b>	<b>TOLERANCIA</b>	<b>MÉTODO DE ANÁLISIS</b>	<b>Lab (I/E)</b>
<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 N°2022/1370)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>PESTICIDAS</b>	LMR ´S según legislación	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>CLORATOS</b>	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/749)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>PERCLORATOS</b>	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/685)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>ANÁLISIS</b>	<b>VALOR NORMAL Y TOLERANCIA</b>	<b>MÉTODO DE ANÁLISIS</b>	<b>Lab (I/E)</b>
<b>Color, apariencia, textura, olor, sabor</b>	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

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

<b>RECOMENDACIONES</b>
No utilizar sacacorchos. No enfriar en congelador.

<b>GASTRONOMÍA Y TEMPERATURA DE SERVICIO:</b>
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

<b>VIDA ÚTIL:</b>
18 meses

<b>USO ESPERADO:</b>
Consumo directo o como ingrediente en cocina

<b>CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:</b>
--

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-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**

---