

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11248 ZZ VINO D.SIMON TINTO BRIK 1LX12 CRUDOC

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vino tinto. 12 % vol alcohol.

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

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

ANALISIS TIPO

PARAMETRO

VALOR

Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)

0,80

Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)

135

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11248 ZZ VINO D.SIMON TINTO BRIK 1LX12 CRUDOC

Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	4,0
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