FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4913 VINO DON SIMON BLANCO PRISMA 187PK3X7

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vino blanco. 11 % vol alcohol.
Clarificado y estabilizado. Sin sedimento ni materia en suspensión visible. Franco y limpio. Microbiológicamente estable.

ESQUEMA DE PRODUCCION

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

Color amarillo pajizo, con reflejos brillantes. La nariz es franca, con notas de manzana confitada que evolucionan en boca. El conjunto es flexible, afrutado e intenso.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,70
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	180

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4913 VINO DON SIMON BLANCO PRISMA 187PK3X7

Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	2,0
Grado Alcohol (% volumen)	11,00
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	4,80
pH	3,40
Extracto Seco (gr/l)	20,0
Sulfuroso Libre (mg/l)	35
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	0,10