

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11249 ZZ VINO D.SIMON ROSADO BRIK 1LX12 CRUDO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vino rosado. 11 % vol alcohol.

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

COMPOSICION

Vino procedente de la fermentación de mostos de diferentes variedades de uva.

Otros ingredientes y aditivos: ácido tartárico (acidulante para el control de la fermentación; máx 1 gramo/litro) y anhídrido sulfuroso (conservador, antioxidante; máx. 0,21 gramos/litro)

Coadyuvantes tecnológicos: bentonita (clarificación)

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

Color rojo anaranjado, con reflejos brillantes. La nariz es franca y afrutada. El conjunto es flexible, ligeramente ácido y suave.

ALÉRGENOS

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

11249 ZZ VINO D.SIMON ROSADO BRIK 1LX12 CRUDO

Contiene sulfitos

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,75
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	180
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	2,0
Grado Alcohol (% volumen)	11,00
pH	3,40
Extracto Seco (gr/l)	21,0
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	4,80
Sulfuroso Libre (mg/l)	25