FICHA TÉCNICA DEL FORVM MERLOT ECOLÓGICO

1. ELABORACIÓN

A partir de vinos ecológicos elaborados por nosotros con la variedad Merlot, los cuales acetificamos mediante un sistema propio, obtenemos un vinagre que conserva muchas características del vino inicial. A este vinagre añadimos una parte de mosto de uva ecológico, lo dejamos reponer unos días y ya lo tenemos listo para embotellar. El hecho de que utilicemos vinos jóvenes de Merlot y de que no pase por ningún proceso de envejecimiento, hace que mantenga una gran frescura y tenga un color violeta intenso, señal de su juventud

2. INGREDIENTES

Vinagre ecológico de vino Merlot (65% aprox.) y mosto ecológico de uva (35% aprox.).

3. PROCEDÉNCIA DE LOS INGREDIENTES

Mosto ecológico de uva: ESPAÑA

Vino: ESPAÑA

4. DATOS ANALÍTICOS

Acidez Acética…….6.0 % ± 0,5%
Grado alcohólico residual…1º ± 1º
Azúcares Totales……270 gr/lt. ± 30
SO2 Total……< 30 mg/lt
pH……3,1 ± 0,1.

Estos parámetros, por el hecho de que se un producto natural, son aproximados y pueden variar sensiblemente entre lotes diferentes. Estas pequeñas variaciones no afectan organolépticamente el producto.

5. FACTORES NUTRITIVOS

FACTORES NUTRITIVOS		
Servicios por botella de 25 cl.: 17 aprox.	**Servicios o dosificaciones de:** 15 ml.	
Servicios por botella de 50 cl: 34 aprox.		
	Cantidad per servicio	**Cantidad per 100 ml.**
Energía	70,5 Kj.	470 Kj.
Proteínas	0 gr.	0 gr.
Grasas totales	0 gr.	0 gr.
Grasas Saturadas	0 gr.	0 gr.
Carbohidratos	4 gr.	27 gr.
Sucres	4 gr.	27 gr.
Sodio	<1,5 mg.	<10 mg.
Valores aproximados, que pueden variar aproximadamente un 10%		

6. INFO ALERGÉNICOS Y OTROS

Contiene sulfitos.
Apto para Veganos.

7. INFO OMG

Nuestros vinagres no contienen, ni han sido utilizados para su elaboración, ingredientes Modificados Genéticamente. Controlamos las fichas técnicas de estos ingredientes o materias primas para asegurar-nos que tampoco estén elaborados con materias primas o ingredientes modificados genéticamente.

8. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierta la botella consumir preferentemente antes de 3 meses, a pesar de que el producto no se echa a perder, puede evolucionar y enturbiarse. Filtrado de forma suave; Puede producir un sedimento natural.

9. CONSUMIR PREFRENTEMENTE ANTES DE:

Recomendamos en la etiqueta un consumo preferente de 3 años a partir de la creación del LOTE.

10. TIPO DE ENVASE

Botellas de vidrio blanco transparente de 25 cl. y 50 cl. (MARASCA / Vetri Specialli)

11. FORMATOS Y CAJAS

Formato	Peso botella Vidrio vacía	Peso bot. llena, etiq. y acabada	Medidas caja 6 botellas (cm.)
250 ml.	255 gr.	530 gr.	10,5 x 15,5 x 23 (alt)
500 ml.	405 gr.	975 gr.	13 x 18,5 x 28,5 (alt)

-Tapadas con tapón vertedor sintético.
-Encajado con cajas de 6 botellas.

12. CONFIGURACIÓN PALETS

Formato	Europalet Cajas/piso	Europalet Pisos/palet	Europalet cajas/palet	Peso Caja	Peso Palet completo
250 ml.	51	5	255	3,4 kg.	885 kg.
500 ml.	38	4	152	6,0 kg.	925 kg.

Formato	1m x 1,2m palet Cajas/piso	1m x 1,2m palet Pisos/palet	1m x 1,2m palet cajas/palet	Peso Caja	Peso Palet completo
250 ml.	72	5	360	3,4 kg.	1.245 kg.
500 ml.	47	4	188	6,0 kg.	1.150 kg.

13. CERTIFICACIONES

Cellers Avgvstvs Forvm, S.A. dispone de un sistema de APPCC instaurado a la empresa y des de hace tres años disponemos de la certificación IFS. También disponemos de fichas técnicas de los productos y materiales empleados, así como certificaciones diversas de los productos y proveedores diversos.

Tenemos certificación ecológica para este producto. Certificado por CCPAE.