



## Ficha Técnica Forvm Cabernet Sauvignon

APPCC  
01/03/2019

Revisión 6

Elaborado: Rble. Calidad  
Revisado: Rble. Calidad  
Aprobado: Dir. Técnico

# FICHA TÉCNICA DEL FORVM CABERNET SAUVIGNON

## 1. ELABORACIÓN

A partir de vinos elaborados por nosotros con la variedad Cabernet Sauvignon, los cuales acetificamos mediante un sistema propio, obtenemos un vinagre potente, pero que conserva muchas características del vino inicial. Este vinagre, junto con mosto de uva, pasa a barricas de 300 litros donde iniciará un proceso de envejecimiento por un sistema similar al de soleras. A la hora de preparar un lote para embotellar cogemos, del bloque de barricas que toca, sólo un 20% aproximadamente de cada barrica, las cuales posteriormente serán rellenadas con vinagre y mosto nuevo para continuar el proceso de envejecimiento. Hasta prácticamente dos años después no volveremos a sacar. Este largo proceso de envejecimiento hace que tenga una gran suavidad, elegancia y un bonito color caoba totalmente natural.

## 2. INGREDIENTES

Vinagre de vino Cabernet Sauvignon (70% aprox.) y mosto de uva (30% aprox.).  
Contiene Sulfitos

## 3. PROCEDENCIA DE LOS INGREDIENTES

Mosto de uva: ESPAÑA  
Vino: ESPAÑA

## 4. DATOS ANALÍTICOS

Acidez Acética..... 6,5%  $\pm$  0,5%  
Grado alcohólico residual...1°  $\pm$  1°  
Azúcares Totales.....250 gr/lit.  $\pm$  30  
SO<sub>2</sub> Total.....< 30 mg/lit  
pH.....3,0  $\pm$  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		
<b>Servicios por botella de 25 cl.: 17 aprox.</b>	<b>Servicios o dosificaciones de: 15 ml.</b>	
<b>Servicios por botella de 50 cl: 34 aprox.</b>		
<b>Servicios por botella de 100 cl: 67 aprox.</b>		
	<b>Cantidad per servicio</b>	<b>Cantidad per 100 ml.</b>
<b>Energía</b>	67,5 Kj.	450 Kj.
<b>Proteínas</b>	0 gr.	0 gr.
<b>Grasas totales</b>	0 gr.	0 gr.
<b>Grasas Saturadas</b>	0 gr.	0 gr.
<b>Carbohidratos</b>	3,75 gr.	25 gr.
<b>Sucres</b>	3,75 gr.	25 gr.
<b>Sodio</b>	<1,5 mg.	<10 mg.
Valores aproximados, que pueden variar aproximadamente un 10%		

## 6. INFO ALERGÉNICOS

Contiene sulfitos

## 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 PREFERENTEMENTE ANTES DE:

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

## 10. TIPO ENVASE

Botellas de vidrio blanco transparente de 25 cl., 50 cl. y 100 cl. (MARASCA / Vetri Specialli)

## 11. FORMATOS Y CAJAS

Formato	Peso botella Vidrio vacia	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)
1.000 ml.	735gr.	1.865 gr.	16 x 23,5 x 34,5 (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.
1.000 ml.	21	4	84	11,5 kg.	980 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.
1.000 ml.	28	4	112	11,5 kg.	1.305 kg.

## 13. CERTIFICACIONES

Cellers Avgvstvs Forvm, S.A. dispone de un sistema de APPCC instaurado a la empresa y 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.