

## **FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

### **3 VINO DON GARCIA BLANCO BRIK 1L.X12**

#### **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

Vino blanco. 10 % vol alcohol. Producto de España

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 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

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 3 VINO DON GARCIA BLANCO BRIK 1L.X12

#### ANALISIS TIPO

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALOR</b>
-----	-----
Grado Alcohol (% volumen)	10,00
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,70
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	4,80
pH	3,40
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	180
Extracto Seco (gr/l)	20,0
Azúcares Reductores (g/l)(Máximo)	2,0
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	0,10