

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto

Vino blanco Macabeo

Origen

España

Definición

Vino blanco variedad Macabeo, añada 2014, calificación vino varietal

2. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

100% vino blanco procedente de uvas blancas variedad Macabeo

3. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Características físico-químicas

Grado alcohólico total: 11,50%

Grado alcohólico adquirido: 11,46%

pH: 3.45

ATpH: 5,15 gr/l expresado en ác. Tartárico

AV: 0,28 gr/l

Azúcares: < 1gr/l

SO₂L: 30 mg/l

SO₂T: 78 mg/l

Características microbiológicas

Producto estabilizado microbiológicamente

Características organolépticas

Fase visual: Color amarillo Pálido

Fase olfativa: Franco, con notas cítricas y florales, resalta carácter varietal

Fase gustativa: En boca es fresco, acidez equilibrada y estructurado, dejando un suave retrogusto.

4. ALMACENAMIENTO

EN DEPOSITO DE ACERO INOXIDABLE

5. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES DE RIESGO

VENTA AL POR MAYOR

6. TRANSPORTE Y CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

EN CAMIÓN CISTERNA O CAMIÓN FLEXITANK