

VIÑA SOLANA
VIN ROUGE BiB 10L

COMPOSITION:

Vin rouge qui peut être conditionné avec l'adjonction du métabisulfite de potassium, acide métatartrique et/ou solution de gomme arabique.

PARAMETRES PHYSIQUES

pH<4

Acidité volatile < 1,2gr/l acide acétique

Acidité totale > 3,5gr/l acide tartrique

11%Vol ± 0,5

Sans corps étrangers

PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Rouge rubis avec des tonalités grenats

Odeur : Arômes floraux

Saveur : Vin ayant du corps, goût velouté, persistant dans la bouche. Longueur en bouche saveur florale.

PARAMETRES QUIMIQUES

Sulfureuse total < 150mg/l

Sulfureuse libre ≤ 40mg/l

Contient des sulfites

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Sans microorganismes pathogènes

CRITERES DE SECURITÉ ALIMENTAIRE

pH < 4

Degré d'alcool

Teneur en sulfite

Microfiltration

LES METHODES DE TRAITEMENT

Correction avec de métabisulfite de potassium, d'acide métatartrique, de solution de gomme arabique.

Filtration avec des terres

Microfiltration

L'EMBALLAGE

Conditionné dans des Bag in Box fermé avec un robinet.

LES CONDITIONS DE STOCKAGE ET LES MODES DE TRANSPORT ET DE DISTRIBUTION

Ne pas exposer au soleil ou à des températures extrêmes

L'USAGE PREVU

Le type de consommateur de nos produits est la population en général sauf les allergiques aux sulfites.

On se recommande une consommation modérée.

Pas recommandé aux femmes enceintes et personnes de moins de 18 ans.

Allergènes

Contient des sulfites

Pas d'OGM et des traitements d'ionisation.

Origine : Vin d'Espagne

SPECIFICATIONS LOGISTIQUES

Palette 120x80

BiB/Couche : 24

Couches/Palette : 3

BiB/Palette : 72

A Olaberria, 2 septembre 2020