

VIÑA SOLANA VIN BLANC B1B

COMPOSITION:

Vin blanc qui peut être conditionné avec l'adjonction du métabisulfite de potassium et d'acide métatartrique.

PARAMETRES PHYSIQUES

pH<4

Acidité volatile < 1,08gr/l acide acétique

Acidité totale > 3,5gr/l acide tartrique

11%Vol ± 0,5

Sans corps étrangers

PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Jaune pâle

Odeur : Fruité

Saveur : Vin légèrement acide et final équilibré.

PARAMETRES QUIMIQUES

Sulfureuse total < 200mg/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 et d'acide métatartrique

Filtration avec des terres

Microfiltration

L'EMBALLAGE

Conditionné dans des Bag in Box fermé avec un robinet.

LA DURÉE DE VIE

On se recommande sa consommation avant 5 ans

LES CONDITIONS DE STOCAGE 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.

ELOSEGI
WINERIES  BODEGAS

Pol. Ind Harizti, n.º 13
20212 OLABERRIA
Gipuzkoa
Tel.: +34 943 880 979
C.I.F.: B-20533493

