

DATOS EMPRESA

López Morenas, S.L.

C/ Melilla, 13

06360, Fuente del Maestro (Badajoz)- ESPAÑA

C.I.F.: B 06120737

N.R.S.: 30.02029/BA

Web / E-mail: www.bodegaslopezmorenas.com /calidad@bodegaslopezmorenas.com

Tlf. / Fax: 924-530016 /924-530305

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: VINO TINTO CRIANZA D.O RIBERA DEL GUADIANA

TIPO DE VINO: VINO TINTO 14% VOL. **VARIEDAD:** TEMPRANILLO

INGREDIENTES: VINO TINTO PROCEDENTE DE UVAS TEMPRANILLO. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE

TIPO ENVASE: BOTELLA 75cl

CIERRE: TAPÓN CORCHO

MARCA: LAR DE BARROS

ANÁLISIS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
GRADO ALCOHÓLICO	14% Vol. +/- 0,5	Multianalizador FOSS	I
SULFUROSO TOTAL	< 150 mg/l	Multianalizador FOSS	I
AC. VOLÁTIL (Acético)	< 0,85 g/l	Multianalizador FOSS	I
AC. TOTAL (Tartárico)	≥ 4,5 g/l	Multianalizador FOSS	I
COLOR (420-520-620)	≥ 3.5	Multianalizador FOSS	I
Azúcares Reductores	5 g/l	Multianalizador FOSS	I
Hierro	≤ 12 mg/l	Espectrofotometría	E
Plomo	< 0,15 mg/kg	Cromatografía	E

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
MOHOS Y LEVADURAS:	< 50 ufc/ml	Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)	E
LACTOBACILOS:	< 50 ufc/ml	Siembra en placa y recuento a las 72 horas a 35°C. Medio Agar Rogosa	E

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA

CONTAMINANTES ANALIZADOS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
METALES PESADOS	Hg<0.1 ppm Pb<0.15 ppm Cd<0.05 ppm	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
OCRATOXINA A	< 2.0 ppb (Reglamento Ue Nº105/2010)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PESTICIDAS	LMR ´S según legislación	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
CLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/749)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PERCLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/685)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
Color, apariencia, textura, olor, sabor	Color cereza granate. Aroma fresco y maduro. En boca afrutado y rico en matices. El vino muestra la integración entre la fruta tempranillo y la sutileza de la crianza en madera.	Sensorial	I

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

A Tª ambiente en lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL:

18 meses

USO ESPERADO:

Consumo directo o como ingrediente en cocina

CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:

Alérgicos al azufre (contiene sulfitos). Se recomienda el consumo prudente, no es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad

OGM´s:

No se usan materias primas ni aditivos que contenga organismos genéticamente modificados

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA