DATOS EMPRESA

López Morenas, S.L.
C/ Melilla, 13
06360, Fuente del Maestre (Badajoz)- ESPAÑA
C.I.F.: B 06120737
Web / E-mail: www.bodegaslopezmorenas.com /calidad@bodegaslopezmorenas.com
Tlf. / Fax: 924-530016 / 924-530305

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CAVA ELABORADO POR EL MÉTODO TRADICIONAL *CHAMPENOISE*

REGIÓN VINÍCOLA: ALMENDRALEJO

INGREDIENTES: VINO BLANCO PROCEDENTE DE UVAS DE LAS VARIEDADES MACABEO, PARELLADA Y ALARIJE. UVA EN CORRECTO ESTADO SANITARIO Y CUMPLIENDO LA REGLAMENTACIÓN EUROPEA EN CUANTO A SUSTANCIAS QUÍMICAS NO PERMITIDAS (PESTICIDAS, MICOTOXINAS O METALES PESADOS). PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE

DATOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE: CONSERVAR Y TRANSPORTAR A TEMPERATURAS NO SUPERIORES A 25º C E INFERIORES A 0ºC.

LEGILACIÓN APLICABLE

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN CAVA Y DE SU CONSEJO REGULADOR, aprobado por orden de 14.11.91 (BOE 20.11.91), y modificado mediante ordenes de 09.01.92 (BOE 16.02.02), 08.07.92 (BOE 21.07.92), 06.05.93 (BOE 19.05.93), 15.09.95 (BOE 23.09.95), 06.02.98 (BOE 12.02.98), 23.02.07 (BOE 27.02.07) Y 21.05.10 (BOE 04.06.10).

DESCRIPCIÓN DE SU ELABORACIÓN

Tras la filtración y la estabilización del vino base, se le añade el licor de tiraje y se taponan las botellas con tapón de corona, provocando una segunda fermentación en la botella. Una vez pasados los 15 meses establecidos por el Consejo Regulador del Cava se procede al removido de las botellas en giropalet automático, éste mediante movimientos de giro e inclinación, va pasando la botella de posición de rima (horizontal) a la punta (vertical con el tapón hacia abajo) para arrastrar las lías procedentes de la segunda fermentación al cuello de la botella quedando el cava limpio para su degüelle. Dicho proceso comienza con el congelado del gollete de la botella, atrapando las lías que ésta tiene en un tapón de hielo. A continuación, se retira el tapón de corona extrayendo las lías de la botella por la propia presión que existe dentro de la botella. Se agrega el licor de expedición para obtener el dulzor deseado y posteriormente se tapa con tapón de corcho y morrión de alambre. Tras el degüelle se lava el exterior de la botella y se viste para su salida a venta

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ENVASE

ENVASE: BOTELLA VIDRIO 75cl

CIERRE: CORCHO AGLOMERADO XL

MARCA: EXTREM DE BONAVAL

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

ANÁLISIS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FISICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
GRADO ALCOHÓLICO	≥ 10.8 y ≤ 12.8 % Vol.	Multianalizador FOSS	I
ACIDEZ TOTAL (ác. Tartárico)	≥ 5.0 g/l	Multianalizador FOSS	I
EXTRACTO SECO NO REDUCTOR	≥ 13 g/l y ≤ 22 g/l	Desecación	E
ACIDEZ VOLATIL (ác. Acético)	< 0.65g /l	Multianalizador FOSS	I
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 160 mg/l	Multianalizador FOSS	I
SOBREPRESIÓN MÍNIMA	3.5 bar. (20º C) Botellas < 250 ml: >3 bar (20º C)	Multianalizador FOSS	I
AZÚCARES TOTALES	< 12 g/l	Multianalizador FOSS	I

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
MOHOS Y LEVADURAS:	< 50 ufc/ml	Incubación a 25º 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 35º C. Medio Agar Rogosa	E

CONTAMINANTES ANALIZADOS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
METALES PESADOS	Hg<0.1 ppm Pb<0.1 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

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ANÁLISIS	**VALOR NORMAL Y TOLERANCIA**	**MÉTODO DE ANÁLISIS**	**Lab (I/E)**
FASE VISUAL	Color Amarillo pálido con reflejos verdosos fina burbuja con rosario continuo.	Sensorial	I
FASE OLFATIVA	Destacan sus intensos aromas en nariz a manzana verde con toques anisados. Recuerda a una panadería con pan recién salido del horno.	Sensorial	I
FASE GUSTATIVA	En boca, se aprecia una acidez bien equilibrada con el contenido alcohólico y en el retronasal nos recuerda los aromas frutales. Cremoso.	Sensorial	I

GASTRONOMIA/MARIDAJE
Acompañar una copa de Cava con aceitunas, patatas fritas, gambas, calamares, jamón y queso. También será perfecto complemento de foie-gras, caviar y pescado.

OTROS DATOS:	
ALÉRGENOS CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:	Alérgicos al azufre. Contiene sulfitos >10 mg/ Kg., etiqueta con la leyenda "contiene sulfitos". Se recomienda el consumo prudente, no es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad
OMG' S:	Ausencia de OMG' S en levaduras
PRODUCTOS IRRADIADOS:	NO
VIDA ÚTIL:	2 años desde el degüelle
USO ESPERADO:	Consumo directo o como ingrediente en cocina

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