DATOS EMPRESA

López Morenas, S.L.
C/ Melilla, 13
06360, Fuente del Maestre (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: IGP. VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA.			
TIPO DE VINO:	VINO TINTO 14% VOL.	**VARIEDAD:**	TEMPRANILLO Y SYRAH
INGREDIENTES: VINO TINTO PROCEDENTE DE UVAS 64% TEMPRANILLO Y 36% SYRAH. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE			

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE

TIPO ENVASE: BOTELLA 75CL
CIERRE: TAPÓN CORCHO
MARCA: RUTAS DEL ARTE

ANÁLISIS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FISICO- 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
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 25ºC 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 35ºC. 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	En nariz junto con la fruta propia de vinos tintos bien elaborados nos aparecen sutiles notas de cacao y moka, debido a que durante la maloláctica estos permanecieron por un corto periodo de tiempo en barricas nuevas. En boca sabroso y potente con un post-gusto largo.	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