

FICHA TÉCNICA VINHO TINTO SUAVE 750ML CRISTALLE

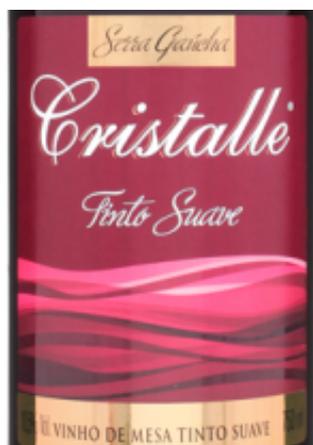
Descrição: VINHO TINTO DE MESA SUAVE CRISTALLE 750ML

INGREDIENTES: FERMENTADO DE UVAS BORDÔ (41,9998%), FERMENTADO DE UVAS ISABEL (50%), AÇÚCAR, 8% CONSERVADOR INS202 0,0001% E ANTIOXIDANTE INS 220 0,0001% NÃO CONTÉM GLÚTEN

LOTE E VALIDADE:LOTE É COMPOSTOS PELA DATA DO ENVASE (DD/MM/AA) VALIDADE INDETERMINADA.

MODO DE PREPARO: AS UVAS RIGOROSAMENTE SELECIONADAS, DAS VARIEDADES ISABEL E BORDÔ (50%/50% - PODENDO VARIAR A PROPORÇÃO EM 5% PARA MAIS OU PARA MENOS DE ACORDO COM O LOTE), SÃO COLHIDAS E TRANSPORTADAS ATÉ A VINÍCOLA EM CAIXAS PLÁSTICAS DE 20KG. APÓS A SEPARAÇÃO DOS GRÃOS O MOSTO É CONDICIONADO EM CUBAS DE AÇO INOX. A FERMENTAÇÃO OCORRE EM TEMPERATURA CONTROLADA (26 A 28°C) E SÃO ADICIONADOS O DIÓXIDO DE ENXOFRE (INS220), AS LEVEDURAS SELECIONADAS, AS ENZIMAS E O ATIVANTE PARA O BOM ANDAMENTO DO PROCESSO. A MACERAÇÃO COM AS CASCAS LEVA APROXIMADAMENTE 4 DIAS E GARANTE A PLENA EXTRAÇÃO DA COR, DOS AROMAS E DO SABOR. EM SEGUIDA INICIAM SE OS PROCESSOS DE ESTABILIZAÇÃO A FRIO E CLARIFICAÇÃO. POR FIM, ADICIONA-SE O AÇÚCAR E O VINHO É PASTEURIZADO E FILTRADO PARA SER ENGARRAFADO.

Código Interno: 0043 | **EAN 13:** 7898901005186 | **DUN 14:** 17898901005183 | **NCM:** 22041090



Quantidade por caixa: 6

Peso por caixa: 7,2 kg

Dimensões COMPxLARGxALT: 22 X 15 X 28

Quantidade de caixas por lastro: 32

Quantidade de caixas por pallet: 160

VINÍCOLA ARBUGERI LTDA

ESTRADA MUNICIPAL DO VINHO 4525
3ª LÉGUA CAXIAS DO SUL | RS | BRASIL
CNPJ: 03747311/0001-07
FONES : 55 54 3215-4393 E 55 54 3202-5734