



PRODUTO Moscatel do Douro

DESIGNAÇÃO COMERCIAL Favilla

VARIETADES 100% Moscatel Galego

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica controlada a 22-23°. Posteriormente é interrompida a fermentação e é adicionada aguardente vínica, por forma a aumentar o seu teor alcoólico e garantir um nível alto de açúcares residuais.

NOTAS DE PROVA

APARÊNCIA / COR Límpida / Dourada

AROMA / SABOR Aroma típico da casta, notas florais, laranja e mel. Doce e de sabor intenso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

VOLUME ALCOÓLICO 17 %

ACIDEZ TOTAL 4,2 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA 0,22 g/l

DIOXIDO SULFUROSO LIVRE 35 mg/l

DIOXIDO SULFUROSO TOTAL 90 mg/l

AÇUCARES TOTAIS 140 g/l

pH 3,65

HARMONIZAÇÃO Um excelente aperitivo.

ARMAZENAGEM O produto deve ser armazenado num local seco, limpo, fresco, ventilado e ao abrigo da luz.

USO PRETENDIDO Pronto a ser consumido. Pode ser misturado com outras bebidas. Destina-se apenas a consumidores maiores de 18 anos. O consumo de bebidas alcoólicas deve ser evitado por grávidas, pessoas medicamentadas, pessoas que irão conduzir e pessoas alérgicas a sulfitos. Deve ser bebido com moderação.

CONTÉM SULFITOS.





INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

| | | |
|--------------------------------|---|---------------------|
| | DIMENSÃO DA CAIXA (C; L; A) | 22 X 15 X 32.5 cm |
| 6 X 75 CL | PESO BRUTO DA CAIXA | 7,2 kg |
| | CAIXAS POR EUROPALETE (1,20 X 0,80) | 100 CAIXAS (25X4) |
| COD EAN | GARRAFA 75 CL. MOSCATEL | 5600202946196 |
| | DIMENSÃO DO TABULEIRO (C; L; A) | 39,5 X 20 X 10,5 cm |
| 50 X 6 CL | PESO BRUTO DO TABULEIRO | 5,5 kg |
| | TABULEIROS POR PALETE | 120 |
| COD EAN | TABULEIROS 50 UNIDADES | 65600202946792 |
| CONDIÇÕES DE TRANSPORTE | O produto deve ser transportado de forma segura, a uma temperatura ambiente e o meio de transporte deve ser seco, limpo a ao abrigo da luz. | |

CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS

Não se desenvolvem microrganismos patogénicos, que ponham em causa a saúde do consumidor devido às propriedades do vinho. No entanto podem-se desenvolver outros microrganismos que podem pôr em causa a qualidade do produto, para as quais não existem limites estabelecidos na legislação.

Ex.: leveduras.



CARATERÍSTICAS QUÍMICAS

Ocratoxina A: 2.0µg/Kg (Reg. Nº 1881/2006)
 Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (CE) Nº 1881/2006 alt. Reg. (EU) 2015/1005)
 Cobre ≤ 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934)
 Dióxido de enxofre (SO₂): ≤ 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934)
 Resíduos de Pesticidas ≤ LMR (Reg. (CE) nº 396/2005)
 Carbamato de etilo ≤ 30 ppb (Limites referência legislação Canadá)



ROTULAGEM

Indicações Obrigatórias, ao abrigo da Portaria nº 26/2017 de 13 de janeiro: Marca, Designação do produto, Indicação de proveniência, Referência do engarrafador, Volume nominal, Teor alcoólico, Indicação de alergénios, Lote.



T +351 259 468 062/62 | F +351 259 468 064



geral@casadafontepequena.pt
 www.casadafontepequena.com



CENTRO DE ENGARRAFAMENTO | HEAD OFFICE

Parque empresarial de Vila Pouca de Aguiar, Lotes 26-31

5450-280 Vila Pouca de Aguiar