



CANTINA SAN MARTINO IN RIO

MPF O VINO, LAMBRUSCO EMILIA IGP ROSATO, ROSSO E VINIFICATO IN BIANCO

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed UE

Il prodotto non è OGM e non contiene prodotti OGM

SPECIFICHE

Alcol svolto	%Vol	1 - 12
Zuccheri (Glu+Fru)	g/L	1 -1 70
Alcol Totale	%Vol	10,5- 12,5
Acidità Totale (espresso in Ac. Tartarico)	g/L	5,50 – 7,50
Acidità Volatile (espresso in Ac. Acetico)	g/L	< 0.50
pH	pH	3,00 – 3,40
Intesità Colorante (D.O. A420+A520)	IC	0,1 - 6
SO2 Totale	mg/L	max 200

Eventuale Presa di Spuma, Frizzante o Spumante, in autoclave ed eventuale filtrazione tangenziale pronto per l'imbottigliamento.

Stabilità Tartarica	µS	Stabile, dietro specifica
Stabilità Proteica	NTU	Stabile, dietro specifica
Pressurizzazione dell'autocisterna	bar	2 (azoto)
Temperatura di carico dell'autocisterna	°C	-1 a + 2 °C
Pressione di carico	bar	3 (20°C)
Metalli Pesanti		Entro i limiti di legge
Residui di agrofarmaci		Entro i limiti di legge

NOTE

Disponibilità di Prodotti dietro specifica del cliente.

Le specifiche sopra riportate possono subire lievi variazioni nel tempo, soprattutto l'intensità colorante.

Cantina Sociale di San Martino in Rio S.c.a.

Via Roma n. 123

42018 San Martino in Rio (RE)

Tel. +39 0522 698117 Fax +39 0522 695972

shop@cantinesanmartino.it

info@cantinesanmartino.it

www.cantinesanmartino.it