

PLAN APPCC
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
EMPRESA: BODEGAS MAYO GARCIA
FECHA DE REVISIÓN: NOVIEMBRE 2018. ED3

yo
MAYO
garcía
VIÑEDOS Y BODEGAS

MAGNANIMVS

MAGNANIMUS BLANCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Vino blanco fruto de los mejores racimos.

Color, olor: Color pajizo brillante y nariz con recuerdos a flor blanca, fruta exótica, limón, pera y una nota de manzana verde.

Sabor: Fresco, fragante amplio y equilibrado, con una acidez amable y textura sedosa en boca. Final redondo y frutal.

Grado alcohólico: 11,5%vol

Según OIV:

***SO₂:** ≤200 mg/l

***Acidez total:** >4,0 g/l ac.tartárico

***Acidez volátil:** ≤1,2 g/l ac.acético

***Cobre:** ≤1 mg/l

Según Reg.1881/2006:

***Plomo:** ≤0.15 mg/l

***Ocratoxina A** ≤ 2 ug/l

CATEGORÍA DE PRODUCTOS: Vino blanco

PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS: Producto obtenido del prensado de la uva y posterior fermentación.

ALÉRGENOS: Contiene sulfitos.

No contiene ni es producido a partir de organismos modificados genéticamente(OMG).

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE: Botellas de vidrio de 75cl. Se sirven en cajas de 6 botellas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: Almacenamiento en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa.

CONDICIONES DE USO: Listo para degustar.

POBLACIÓN DESTINO: Mayores de 18 años, a excepción de alérgicos a sulfitos.

