



Ficha de produto

Vinho Branco
domBago 12% Vol.

Data: 20 Janeiro 2021

Bebida alcoólica produzida pela fermentação de uvas e/ou pela mistura de lotes de vinho.

Características Físico-químicas

- Massa Volúmica a 20°C ≤ 0,9980 g/ml
- 3,0 ≤ pH ≤ 4,0
- 3,5 ≤ Acidez Total ≤ 8,5 g ácido tartárico/l
- Acidez Volátil ≤ 0,50 g ácido acético/l
- Dióxido de Enxofre Livre ≥ 20 mg/l
- Dióxido de Enxofre Total ≤ 200 mg/l
- Extrato Seco > 16 g/l
- Açúcares Totais < 4 g/l
- Dióxido de Carbono ≤ 3 g/l
- Sobrepressão < 1 bar
- 11,5 ≤ Título Alcoométrico Volúmico Adquirido ≤ 12,5 %vol.

Cuidados de armazenamento

Conservar em local seco e fresco ao abrigo da luz com temperatura entre os 10°C e 20°C.

Durabilidade

Aconselha-se que seja consumido até um ano após a compra, se conservado nas condições recomendadas.

Condições de Distribuição

Viaturas protegidas, evitando que as temperaturas oscilem demasiado em relação às temperaturas de consumo recomendadas. Evitar que chuvas, humidades concentradas, poeiras ou fumos atinjam as embalagens.

Comercialização

Na própria adegas, estabelecimentos comerciais e distribuidores.



Informação Logística

Tipo de Embalagem	Volume (Litros)	Código de Barras	Unid./Caixa	Peso Caixa (kg)	Cubicagem Caixa (mm)	Tipo de Paleta (mm)	Caixas/Paleta	Peso Paleta* (kg)
Garrafa	0,750	5602616003175	6	7,25	231x156x302	1200x800	100	751
Bag In Box	5	5602616002895	1	5,20	192x130x255	1200x800	180	962

*Valor inclui o peso da paleta (26Kg).