



Ficha de produto

Vinho Tinto
Curriola 14% 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 ≤ 0,70 g ácido acético/l
- Dióxido de Enxofre Livre ≥ 20 mg/l
- Dióxido de Enxofre Total ≤ 150 mg/l
- Extrato Seco ≥ 18 g/l
- Açúcares Totais < 4 g/l
- Dióxido de Carbono ≤ 3 g/l
- Sobrepressão < 1 bar
- 13,50 ≤ Título Alcoométrico Volúmico Adquirido ≤ 14,50 %vol.
- Intensidade Corante ≥ 8,0



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 adega, estabelecimentos comerciais e distribuidores.

Informação Logística

Tipo de Embalagem	Volume (Litros)	Código de Barras	Unid./ Caixa	Peso Caixa (kg)	Cubicagem Caixa (mm)	Tipo de Palete (mm)	Caixas/ Palete	Peso Palete* (kg)
Bag In Box	5	5602616002673	1	5,20	191x131x253	1200x800	180	962
	10	5602616002680	1	10,3	195x193x325	1200x800	96	1015
	20	5602616002697	1	20,85	285x235x363	1200x800	39	839

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