



Ficha de produto

Vinho Rosé
Capataz 10% Vol.

Data: 10 Janeiro 2024

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

Características Físico-químicas

- Massa Volúmica a 20°C $\leq 0,9980$ g/ml
- $3,0 \leq \text{pH} \leq 4,0$
- $3,5 \leq \text{Acidez Total} \leq 8,5$ g ácido tartárico/l
- Acidez Volátil $\leq 0,50$ 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 ≥ 5 g/l
- Dióxido de Carbono ≤ 3 g/l
- Sobrepressão < 1 bar
- $9,50 \leq \text{Título Alcoométrico Volúmico Adquirido} \leq 10,50$ %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 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	10	5602616002246	1	10,3	199x192x321	1200x800	96	1015
	5	5602616003632	1	5,20	193x133x256	1200x800	180	962

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