

Bordô Suave Randon
Vinho Tinto de Mesa Suave
10,5%vol. | 750ml



FICHA TÉCNICA

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Vinhos Randon Ltda.
Endereço: Linha Santo Isidoro, s/n - Interior - Pinheiro Preto/SC
Telefone: (49) 3562-2100
N° CNPJ: 86.552.676/0001-03

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome comercial/fantasia: Vinho Tinto de Mesa Bordô Suave Randon
Ingredientes: Fermentado de uvas, açúcar, conservadores: INS 220 e INS 224

Uvas utilizadas: 100% Bordô

Método de elaboração: fermentação em tanques de aço inoxidável de 26° a 28°C com leveduras selecionadas

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETRO	TEOR	UNIDADE
Álcool	10,5	%vol
Acidez Total	90	g/L
Acidez Volátil	0,03	%p/v
Dióxido de Enxofre Total	100	meq/L
Dióxido de Enxofre Livre	50	meq/L
pH	3,25	

Obs.: os parâmetros analíticos podem sofrer variações de acordo com as condições climáticas e comportamento da uva em cada safra. Sendo assim, podem-se considerar alterações dos parâmetros a cada lote/ano.

Prazo de validade: 03 anos a partir da data de envase.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Análise visual: Apresenta coloração rubi intensa, com reflexos violáceos.

Análise olfativa: Aroma frutado marcante, evidenciando a variedade Bordô.

Análise gustativa: Tinto intenso e estruturado.

Harmonização: massas com poucos condimentos, peixes e sobremesas leves.

Temperatura de serviço: 09-14°C

DADOS DE ALERGÊNICOS OU CAUSADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

ALERGÊNICOS	PRESENÇA	LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA
Glúten	NÃO	SIM
Ovos	NÃO	SIM
Leite de vaca (Lactose)	NÃO	SIM
Leite de vaca (Proteína)	NÃO	SIM
Amendoim	NÃO	SIM
Frutos do mar	NÃO	SIM
Soja e derivados	NÃO	SIM
Amêndoas, castanhas	NÃO	SIM
Corantes	NÃO	SIM

3) EMBALAGEM PRIMÁRIA

Descrição do material utilizado: Vidro novo (embalagem com capacidade de 750ml) e tampa pilfer (screw cap).

Peso do produto por embalagem: 1,25kg (produto + embalagem).

4) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Descrição do material utilizado: Caixa de papelão com capacidade para 06 unidades de 750ml;

Peso líquido: 195g (caixa para 750ml);

Cuidados no armazenamento: Empilhamento máximo de 07 caixas; Frágil; Evitar exposição ao sol e a chuva;

5) RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Odair José Wurlitzer

Formação: Bacharel em Biotecnologia Industrial com ênfase em Enologia

Nº de registro no órgão de classe: 13200821 - 13ª região

6) CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa individual: 7896741687685

Caixa (c/ 06 unidades): 7896741687708

Data de elaboração/revisão: 29/10/2015