

Tinto Suave Randon

Vinho Tinto de Mesa Suave

10,3%vol. | 1,5L



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 Seco Randon
Ingredientes: Fermentado de uvas, conservador INS 224 e estabilizante INS 353
Uvas utilizadas: Uvas Isabel e Bordô
Método de elaboração: fermentação em tanques de aço inoxidável de 15° a 17°C com leveduras selecionadas

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETRO	TEOR	UNIDADE
Álcool	10,3	%vol
Acidez Total	85	g/L
Acidez Volátil	0,02	%p/v
Dióxido de Enxofre Total	130	meq/L
Dióxido de Enxofre Livre	40	meq/L
pH	3,3	

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, com reflexos violáceos.

Análise olfativa: Aroma frutado delicado, evidenciando a união de duas uvas *Vitis americana*.

Análise gustativa: Vinho agradável com retrogosto delicado.

Harmonização: ensopados, suflês, massas frescas e sobremesas leves.

Temperatura de serviço: 10-15°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 1,5L) e tampa de plástico.

Peso do produto por embalagem: 1,56kg (produto + embalagem)

4) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Descrição do material utilizado: Caixa de papelão com capacidade para 06 unidades de 1,5L;

Peso líquido: 230g (caixa para 1,5L)

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

Peso líquido total (embalagem primária + produto + embalagem secundária): 9,6kg

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: 7896741646606

Caixa (c/ 06 unidades): 7896741647092

Data de elaboração/revisão: 29/10/2015