

Tinto Suave Randon

Vinho Tinto de Mesa Suave

10,9%vol. | 4,6L

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 | 10,9 | %vol |
| Acidez Total | 95 | g/L |
| Acidez Volátil | 0,02 | %p/v |
| Dióxido de Enxofre Total | 120 | meq/L |
| Dióxido de Enxofre Livre | 50 | 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 (embalagem com capacidade de 4,6L), rolha de aglomerado de cortiça e tampa plástica.

Peso do produto por embalagem: 6,5kg (produto + embalagem)

4) 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

5) CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa individual: 7896741646156

Data de elaboração/revisão: 29/10/2015