



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto

Fino La Ina

Denominación: Vino generoso.

Tipo: Fino.

Es el vino de calidad, producido en las zonas al amparo de la Denominación de Origen <Jerez - Xérès - Sherry>, mediante el sistema clásico de Criaderas y Soleras. Elaborado a partir de la variedad de uva "Palomino" mediante un proceso de crianza biológica, en el que se desarrolla de forma espontánea un velo de levaduras sobre la superficie del vino, tras la fermentación alcohólica total del mosto, lo que le confiere al producto, determinadas características analíticas y organolépticas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido entre el 15% y el 17% Y un contenido en materia reductora inferior a 5 gr/L.

Componentes:

Vino de Solera
Alcohol rectificado de vino
Acido Ascórbico

Anhídrido Sulfuroso

Recomendaciones

Este producto no es recomendable para menores de edad ni mujeres embarazadas ni alérgicos a los sulfitos

Caducidad

Este producto no caduca

Conservación

No necesita condiciones especiales de conservación

Características Organolépticas:

Vino de color amarillo pajizo pálido, de aroma almendrado característico, punzante y delicado, ligero al paladar, seco.

Parámetros Analíticos		Valor	Tolerancia
Grado	% vol	15	± 0,3
Densidad	gr/cc	0,985	±0,002
ph		3	<3,4
Ac Volatil	gr/l	0,2	<1
Ac Total	gr/l	4,5	± 0,5
Transmitancia	520 nm	80	± 3
SO ₂ T	mg/l	30	<150
Cobre	mg/l	0,2	<1
Hierro	mg/l	1,5	<5
Mat. Reductora	gr/l	1	<5