

# VINO BIANCO

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	100ml
Energia	257 kJ
	61 kcal
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,2 g

**Contiene quantità trascurabili di:** grassi, di cui grassi saturi, proteine, sale

## INGREDIENTI

Uva

**Conservanti e antiossidanti:** SOLFITI, acido L-ascorbico

**Agenti stabilizzanti:** gomma arabica, carbossimetilcellulosa, acido fumarico, confezionato in atmosfera protettiva

## INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO

### RACCOLTA MATERIALI DIFFERENZIATI

#### FUSTO ACCIAIO

SIGILLO PS6 PLASTICA ■

Verificare le disposizioni del proprio Comune

**DESCRIZIONE:** Vino bianco da tavola

**VITIGNO:** Bianco da tavola

**ZONA DI PROVENIENZA:** Italia

### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

**Gradazione alcolica:** 11% vol

**Acidità tot.:** 5,80 g/l

**An. Solforosa (SO<sub>2</sub>) tot.:** 125-135 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** giallo paglierino

**Odore:** vinoso, gradevole, fruttato

**Sapore:** asciutto, fresco, armonico

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Riso, primi piatti in genere, carni bianche e pesce

### TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:

Fusti Inox da 30 l / 12/24 fusti per pallet

### INDICAZIONI PER LA SPILLATURA DI VINI IN FUSTO:

**Temperatura:** 5/7°C

**Flusso:** da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flut, ecc.)

**Pulizia:** lavaggio con prodotti specifici a base di Soda e Cloro ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

**Gas consigliato:** Azoto / Anidride Carbonica

**DESTINAZIONE D'USO:** Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.

A



A) FUSTO ACCIAIO

lt 30

Scheda n°05/rev.9  
03/01/2024

PER APPROVAZIONE/  
CONTROLLO  
Responsabile  
di produzione  
prodotto