

ANÁLISE DE PRODUTO ACABADO PRODUCT ANALYSIS

ACIDEZ TOTAL (g/L ÁCIDO TARTÁRICO) **5.03 ± 0.20**
TOTAL ACIDITY (g/L TARTARIC ACID)

ACIDEZ FIXA (g/L ÁCIDO TARTÁRICO) **4.74 ± 0.20**
FIXED ACIDITY (g/L TARTARIC ACID)

ACIDEZ VOLÁTIL (g/L ÁCIDO ACÉTICO) **0.29 < 1.00**
VOLATILE ACIDITY (g/L ACETIC ACID)

pH **3.43 ± 0.20**

SO₂ LIVRE (mg/L) **38 ≤ 50**
FREE SO₂ (mg/L)

SO₂ TOTAL (mg/L) **102 ≤ 200**
TOTAL SO₂ (mg/L)

TÍTULO ALCOOMÉTRICO A 20° C (%VOL) **12.0 ± 0.5**
ALCOHOLIC STRENGTH AT 20°C (% VOL)

Isto é de produtos à base de ovo, leite e seus derivados.
Free egg-based products, milk and milk products.

Contém sulfitos/Contains sulphites

DETALHES LOGÍSTICOS- EXPEDIÇÃO LOGISTIC SPECIFICS - SHIPPING

GARRAFA 750 ML

DIMENSÃO DA CAIXA (MM) **221 x 147 x 319**
BOX SIZE (mm)

PESO BRUTO (Kg) **7.5**
GROSS WEIGHT(Kg)

CAPACIDADE **6 Garrafas/Bottles x 750 mL**
CAPACITY

EUROPALETE(m) **0.80 x 1.20**
EUROPALET(m):

Nº CAIXAS EUROPALETE **100 Caixas/ Boxes (6x750 mL)**
NUMBER OF BOXES FOR EUROPALLET

Nº DE CAIXAS CAMADA X **25 x 4**
Nº DE FIADAS EUROPALETE
NUMBER OF BOXES LAYER X
Nº OF TIES EUROPALLET

CÓDIGO DE BARRAS **5 600261 62475 2**
BAR CODE

CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA **1 5600261 62475 9**
BOX BAR CODE

NOTA DE PROVA TASTING NOTES

APRESENTA NOTAS MINERAIS E FRUTA ASSENTE EM TRAÇOS CITRINOS. ACIDEZ BEM INTEGRADA, FINAL FRESCO E PROLONGADO.

PRESENTS MINERAL NOTES AND FRUIT BASED ON CITRUS TRAITS. A WELL INTEGRATED ACIDITY, FRESH AND PROLONGED FINISH.



DOM PIAS

VINHO BRANCO | WHITE WINE
750 ml

DA.07/MAI2018