Felix Solis

FICHA COMERCIAL

DESCRIPCIÓN: 90132 PROVETTO BLANCO BRUT

VEGANO: No

FECHA : 27.10.2026

PARAMETROS ANALÍTICOS

PARAMETRO	UNIDADES	REFERENCIA	TOLERANCIA	TOL. INFERIOR	TOL. SUPERIOR
GRADO ALCOHOLICO	%vol	10,50	0,50	10,00	11,00
MASA VOLUMICA	Gramos/Centímetro cúbico	0,99600	0,00150	0,99450	0,99750
EXTRACTO SECO	Gramo/Litro	30,50	4,00	26,50	34,50
AZUCARES REDUCTORES	Gramo/Litro	12,00	2,00	10,00	14,00
ACIDEZ VOLATIL	g/l Ac. Acetico	0,30		0,00	0,70
ACIDEZ TOTAL	g/l Ac. Tartarico	5,09		4,80	5,40
SULFUROSO LIBRE	Miligramo/Litro	30	5	25	35
SULFUROSO TOTAL	Miligramo/Litro	100		0	235
HIERRO TOTAL	Miligramo/Litro	4,00		0,00	6,00
INTENSIDAD DE COLOR	MÉTODO O.I.V.	0,100	0,030	0,070	0,130
PH	Sin Unidad Medida	3,30	0,50	2,80	3,80
INDICE DE POLIFENOLES TOTALES	MÉTODO UV A 280 MM	8,5	2,0	6,5	10,5
ANHIDRIDO CARBONICO	Gramo/Litro	7,20	0,50	6,70	7,70
RECUENTO TOTAL (LEV., BACTERIA	UFC/L				0
OCRATOXINA A	MICROGRAMOS POR KILO			0,00	2,00
ACIDO CITRICO	Gramo/Litro	0,50		0,00	1,00
CONTENIDO CALORICO EN KCAL/100	Kilocaloria	66,00		53,00	79,00
CONTENIDO CALORICO EN KJ/100 M	Kilojulio	275,00		220,00	330,00
SOBREPRESION A 20ºC	bar	4,00	0,35	3,65	4,35

Declaración de alérgenos según el Reglamento 1169/2011

SULFITOS

Contiene sulfitos.

CASEÍNA

Se puede utilizar caseína en el proceso de vinificación. Sin embargo, garantizamos que el producto final cumple con los límites de detección establecidos por la OIV-OENO-SECSAN 520-2014 por lo que no es necesaria su declaración.