

Aceto di Vino

L'Aceto di Vino Verna è prodotto col metodo della fermentazione lenta a truciolo. Questo procedimento consiste nel far percolare, goccia a goccia, il vino su trucioli di legno dove proliferano gli acetobatteri che trasformano lentamente il vino in aceto. La regolarità del processo acetificante consente loro di trasformare esclusivamente l'alcool etilico in acido acetico lasciando invariate tutte le altre componenti caratteristiche del vino. Così nasce l'aceto Verna che matura in tini di rovere per acquisire più profumo, più aroma.

LA QUALITA', LA GRANDE RISORSA DEL PRODOTTO ARTIGIANALE.

SCHEDA TECNICA

Confezioni: bottiglia da litri 1 / bottiglia da litri 0,5.

Ingredienti: vino, metabisolfito di potassio.

Indicazioni in etichetta: in applicazione del D.L. 109 del 27/01/1992 "Attuazione delle direttive 89/395/Cee e 89/396/Cee concernenti l'etichettatura la presentazione e la pubblicità dei prodotti" e successive modifiche.

Data di scadenza e termine minimo di conservazione: non richieste (D.L. n.109 del 27/01/92).

Colore: paglierino, bianco, rosso.

Profumo: penetrante e gradevole.

Sapore: acidulo, piccante, pungente.

Acidità minima totale espressa in acido acetico (g/l): 6%

Alcool etilico (ml / 100 ml): $\leq 1,5$

Residuo secco (dedotto l'NaCl 0,5 g/l) (g/l): 8-30

Sostanze minerali (dedotto l'NaCl 0,5 g/l): 0,8-3,7

Cloruro sodico (g/l): ≤ 1

Anidride solforosa (mg/l) ≤ 170 (D.M. 27/02/96 n. 209)

Acido borico (mg/l): ≤ 60

Bromo (mg/l): ≤ 1

Piombo/Pb (mg/l): $\leq 0,3$ (D.M. 29/12/86)

Rame/Cu (mg/l): ≤ 1 (D.M. 29/12/86)

Zinco/Zn (mg/l): ≤ 5 (D.M. 29/12/86)

Acidità volatile espressa in acido acetico su 100 ml in g: 5-7

Derivati cianici: assenti.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico: Kcal 2,4 per 1 cl.

DATI LOGISTICI

Descrizione	Unità di vendita					Imballaggio				Pallettizzazione	
	Contenuto (Lt.)	Tipo confezione	P.Netto (Kg)	Dimensioni (cm)	P.Lordo (Kg)	Confezione	Bott. x conf.	Dimensioni (cm) (lpxh)	P.Lordo (Kg)	Conf.pallet 80x100	Conf.pallet 100x120
Bianco gr.6%	1	G.V.	1	8,4x8,4x27,6	1,4	termopacco	12	34x25,7x28,7	16,9	10x4=40 10x5=50	14x5=70
Rosso gr.6%	1	G.V.	1	8,4x8,4x27,6	1,4	termopacco	12	34x25,7x28,7	16,9	10x4=40 10x5=50	14x5=70
Bianco gr.6%	0,5	TOSCANO	0,5	8,25x8,25x21	0,815	termopacco	12	34x25,7x22	9,8	10x6=60	14x6=84
Rosso gr.6%	0,5	TOSCANO	0,5	8,25x8,25x21	0,815	termopacco	12	34x25,7x22	9,8	10x6=60	14x6=84