



Scheda delle Specifiche Tecniche



Aceto di vino, bianco
Acidità 6%

COMPOSIZIONE

Ingredienti: Vino, antiossidante: E 224.
Reg. 1169/2011 Contiene SOLFITI

Caratteristiche delle materie prime:
vini destinati all'acetificazione

Caratteristiche sensoriali del prodotto finito:

aspetto: limpido, brillante.
colore: paglierino.
odore: acido, con note vinose.
gusto: acido, senza sapori estranei.

Caratteristiche chimico-fisiche prodotto finito:

parametro	min	max	limiti di legge	
acidità totale %	6	6,2	min 6,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
estr. secco totale g/l	8,0	-	min 8,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
ceneri g/l	0,8	-	min 0,8	D.M. 27/3/86
anidride solforosa mg/l	-	100	max 170	Dir. 94/.../CE
rame mg/l	-	1,0	max 1,0	D.M. 27/3/86
zinco mg/l	-	5	max 5,0	D.M. 27/3/86
piombo mg/l	-	0,3	max 0,3	D.M. 27/3/86

Un programma di garanzia della qualità assicura la rispondenza alle caratteristiche stabilite delle materie prime e del prodotto.

In ogni fase del processo sono osservate le disposizioni di legge riguardanti la disciplina igienica delle sostanze alimentari.