

## VINO ESPUMOSO

- 1. Denominación comercial:** Vino espumoso (Matahermosa Brut Nature y Matahermosa Semiseco)
- 2. Clasificación productos según legislación vigente:** Vino espumoso
- 3. Composición cualitativa:** Zumo de uva con fermentación alcohólica y 2ª fermentación en botella. Variedad de uva Jaén blanco
- 4. Características físico-químicas:** Graduación alcohólica: 11,5 % Vol.  
-pH: entre 3,2 y 3,4  
-Acidez volátil:  $\leq 0.8$  g/litro expresado en ácido acético. Límite incrementado en 0.06 g/l por cada grado de alcohol que sobrepase a los 10 °.  
-Anhídrido sulfuroso: Si azúcares reductores residuales son inferiores a 5g/l la cantidad máxima será de 200mg/l. Si los azúcares son superiores a 5g/l será de 250 mg/l
- 5. Alérgenos:**

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO	NO
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
Productos derivados		NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		SI	NO
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

## 6. Procesado:

Recepción de aditivos. Almacenado. Recepción de envases. Almacenado. Recepción de uva. Despalillado - Molturado. Prensado. Sulfitado (anhídrido sulfuroso). Desfangado (enzimas pectolíticas). 1ª fermentación. Deslío. Clarificación. Estabilización. Embotellado del vino. Adición del "licor de tiraje". Taponado. 2ª fermentación. Crianza. Degüelle. Adición licor de expedición. Encorchado y bozalado. Etiquetado. Almacenamiento. Venta en despacho a consumidor final o distribución

## 7. Presentación:

El producto se vende embotellado.

## 8. Envasado:

El producto se presenta envasado en botellas de

vidrio de 75 centilitros, tipo Cava, tapadas con tapones de corcho cilíndrico y bozal.

**9. Embalado:**

En cajas de cartón.

**10. Etiquetado:**

La etiqueta lleva inscrita:

- Denominación de venta
- Número de lote
- Volumen nominal
- Graduación alcohólica.
- Declaración: "Contiene sulfitos"
- Razón social del embotellador

**11. Características del loteado:**

- El número de lote se corresponde con seis dígitos (XX/YY/ZZ), que se corresponden con la fecha de envasado. Así, estos dígitos se corresponden con día-mes-año de envasado.

**12. Condiciones de almacenamiento:**

En lugar fresco y seco.

**13. Condiciones de transporte**

A temperatura ambiente.

**14. Fecha de consumo preferente:**

No se le estima fecha límite de consumo preferente.

**15. Modo de empleo:**

Consumo directo.

**16. Etapa última de contemplación del plan:**

Venta en industria o distribución.

**17. Destino final del producto:**

Población mayor de edad, excluida la de riesgo.