

ARTICULO

ARTICULO	MYOTRAGUS
----------	-----------

UNIDAD

CODIGO EAN	8425414113504
------------	---------------

CAPACIDAD	75 CL.
-----------	--------

MEDIDAS EN CMS.

ALTO	30
------	----

ANCHO/DIAMETRO	8,5
----------------	-----

PESOS EN KGS.

NETO	0,75
------	------

BRUTO	1,25
-------	------

CAJA

CODIGO EAN	18425414113501
------------	----------------

UNIDADES	6
----------	---

SEPARADOR	SI
-----------	----

ALTO, (CMS)	19
-------------	----

ANCHO, (CMS)	26
--------------	----

LARGO, (CMS)	30,5
--------------	------

PESO, (KGS)	7,7
-------------	-----

PALETIZADO

PESO (KGS)	450
------------	-----

UNIDADES	330
----------	-----

MEDIDAS EN CMS.

ALTO	110
------	-----

ANCHO	80
-------	----

LARGO	120
-------	-----

FORMATO PALETIZADO

CAJAS/PALET	55
-------------	----

CAJAS POR MANTO	11
-----------------	----

MANTOS POR PALET	5
------------------	---

CARACTERISTICAS ANALITICAS

GRADO	12 - 14,5% vol,
-------	-----------------

AC. VOLATIL	<1 gr./lit
-------------	------------

AC. TOTAL (TARTAR)	>4,5 grs./lit.
--------------------	----------------

PH	3,2 - 3,9
----	-----------

SULFUROSO LIBRE	<35 mg/L.
-----------------	-----------

SULFUROSO TOTAL	<140 mg/L.
-----------------	------------

ALERGENOS	Contiene Sulfitos
-----------	-------------------

OCRATOXINA A	<2ug/L
--------------	--------

HISTAMINA	<10mg/L
-----------	---------

PLOMO	<0.15 mg/L
-------	------------

COBRE	<1 mg/L
-------	---------

METANOL	<400 mg/L
---------	-----------



CONSERVACION

Mantener a una temperatura constante no superior a 25°C ni inferior a 5°C. El vino no tiene fecha de caducidad. El paso del tiempo puede alterar sus características organolépticas.

INF. NUTRICIONAL

Una copa de vino, 100 ml., aporta 80 kcal.

CORCHO

Tapon de corcho natural.