



DESIGNATION COMMERCIALE		ELIA TINTO (1,5L \ 12%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE									
MARQUE		ELIA									
ORIGINE		ES									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042198									
VOLUME NET EN LITRE		1,500									
% ALCOOL		12,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE				
PC	2180	g	8437008052823	340	92	92					
CARTON	13,3	Kg	28437008052827	345	200	300	6				
LIT		Kg		345	800	1200	84				
PALETTE	759	Kg		1530	800	1200	336				

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	99,98% GRAPPE / 0,02 Sulfites dioxyde So2
CEPAGE	Monastrell - Tempranillo
MILLESIME	
VINIFICATION	Elle commence par un système de criomacération en phase initiale, plus tard avec la macération traditionnelle ou semi-macération, en contrôlant la température entre 20° et 25° et fermentation contrôlée à 18°
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	ELIA ROUGE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Riz, viande (lapin, poulet), soupe de légumes, champignons, gazpacho, poissons (sardines), ragoût de légumes
T° SERVICE	15 - 16
COULEUR	Rouge violet avec des bords violacés
ODEUR	Arômes de bonne intensité avec des fruits rouges, du menthol et des violettes
SAVEUR	Moyennement corsé, savoureux avec une sensation agréable, acidité équilibrée et une persistance.

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
OGM	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
IONISATION	Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 relatives aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

ENERGIE	351	Kj	84	Kcal					
GRAISSES	0,5			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	<0,5			g
GLUCIDES	0,24			g	DONT SUCRES	0,24			g
FIBRES ALIMENTAIRES	<0,1			g	PROTEINES	<0,5			g
SEL	0,01			g					

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	0	Cfu/g	ACIDITE	5,21	± g/l
LEVURES	0	Cfu/g	DENSITE	993,5	±
MOISISSURES	0	Cfu/g	PH	3,30	±
BRIX	0	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	0,30	g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F04931



The oldest image server has disappeared. This file may have been moved, renamed or deleted. Verify that this is the correct file and location.

