




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			GOIYA SHIRAZ PINOTAGE (0,75L \ 14%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			GOIYA				
ORIGINE			ZA				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042198				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			14,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	750	g	6004442000684	308	70	70	
CARTON	4,7	Kg	16004442000681	305	165	240	6
LIT		Kg		305	800	1200	144
PALETTE	579	Kg		1540	800	1200	720



The information cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, levure, acide tartrique, enzymes, soufre, nutriments de levure, tanins, bentonite, couleur zeneth
CEPAGE	
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Broyé en fermentation, suppression de la pompe pendant la fermentation, vin élevé en barrique, filtré et mis en bouteille
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
APPELATION	GOIYA SHIRAZ PINOTAGE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne une variété assez grande de viandes, pâtes, pizzas et fromages
T° SERVICE	légèrement refroidi
COULEUR	Rouge rubis foncé
ODEUR	Fruits rouges mûres, avec une pointe de poivre et d'épices
SAVEUR	Rouge profondément fruité, complet et lisse avec des saveurs épicées assez riches

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	0	Kj	0	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC g
SEL	NC			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	5,0-6,5	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	<3,8	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	6,0-9,0	g/l

