



DESIGNATION COMMERCIALE		R-SYLVANER "STEPHANE BERG" (0,75L \ 12%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Click to find out more about this file.</small>	
DESIGNATION LEGALE									
MARQUE		STEPHANE BERG							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042119							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		12,00							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	1196	g	3187851470132	330	73	73			
CARTON	7,4	Kg	13187851470634	340	160	230	6		
LIT		Kg		340	800	1200	150		
PALETTE	753	Kg		1510	800	1200	600		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Sylvaner
MILLESIME	2020
VINIFICATION	Pressoirs pneumatiques modernes respectant la qualité des raisins. Vinification traditionnelle en cuves en inox, manipulations réalisées en douceur afin de préserver au mieux le potentiel aromatique du vin
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	Alsace Sylvaner AAC
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
T° SERVICE	9 - ouvrir 15 minutes avant dégustation
COULEUR	Robe jaune claire à reflets verts
ODEUR	Nez fin, légèrement fruité qui rappelle l'aubépine
SAVEUR	Léger et rafraîchissant, avec une vicacité agréable et mesurée. La bouche est fraîche et croquante

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	NC	±	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC		g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.