




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-GOIYA CHARDONNAY SAUVIGNON (0,75L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			GOIYA				
ORIGINE			ZA				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042195				
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	1226	g	6004442000561	295	80	80	
CARTON	7,6	Kg	16004442000568	300	170	250	6
LIT		Kg		300	800	1200	144
PALETTE	922	Kg		1650	800	1200	720



The product images presented in this document are for information only. They do not constitute a contract. The actual product may vary slightly from the images shown.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, levure, acide tartrique, enzymes, souffre
CEPAGE	Chardonnay - Sauvignon
MILLESIME	2023
VINIFICATION	Levure sélectionnée ajoutée au jus de raisin, affiné avec de la bentonite avant d'ajouter du carboxyméthylcelluloses (CMC)
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	GOIYA CHARDONNAY SAUVIGNON
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne une variété assez grande de viandes, pâtes, pizzas et fromages
T° SERVICE	16
COULEUR	Fruité et sec
ODEUR	Paille très claire
SAVEUR	Citron vert provenant du Chadonnay, une saveur d'agrumes et de figue verte provenant du Sauvignon

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	6,38	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,99555	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,60	±
BRIX	23,5	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	6,83	g/l

