



DESIGNATION COMMERCIALE		KOPKE COLHEITA 2010 (0,75L \ 20%)						 <small>The brand image cannot be displayed. This file may have been renamed, renamed, or deleted. See the file history for more details.</small>	
DESIGNATION LEGALE		PORTO							
MARQUE		KOPKE							
ORIGINE		PT							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042189							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		20,00							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	1352	g	5601194709806	250	90	90			
CARTON	8,3	Kg	15601194709803	264	180	272	6		
LIT		Kg		264	800	1200	114		
PALETTE	963	Kg		1734	800	1200	684		

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins du Douro
CEPAGE	Traditionnel du Douro
MILLESIME	2010
VINIFICATION	50% des raisins sont dépelliculés afin de réduire les tanins. La fermentation est arrêtée en ajoutant de l'eau de vie de vin à 99%
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	
APPELATION	PORTO KOPKE COLHEITA
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
T° SERVICE	15 à 18°
COULEUR	Belle couleur Ambre
ODEUR	Arôme de melon avec des touches de vanille
SAVEUR	Harmonieux, rond en bouche, très aromatique, et belle longueur en bouche

**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			g/l

