




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			NAMAQUA SAUVIGNON BLANC (0,75L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			NAMAQUA				
ORIGINE			ZA				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042195				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1226	g	6004442002749	290	70	70	
CARTON	7,6	Kg	16004442002746	300	157	230	6
LIT		Kg		300	800	1200	144
PALETTE	922	Kg		1515	800	1200	720



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Levure sélectionnée ajoutée au jus de raisin, affiné avec de la bentonite avant d'ajouter de la carboxyméthylcellulose (CMC)
DDM/DLC	Maximum 1 an après la mise en bouteille
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
APPELATION	
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Ce vin corsé se marie très bien avec les plats de pâtes légers, du fromage doux, de la volaille et des fruits de mer
T° SERVICE	
COULEUR	Caractéristiques d'une culture herbeuse
ODEUR	Notes d'herbe fraîchement coupées
SAVEUR	Débordant de saveurs d'asperges et d'herbes, se boit facilement avec son acidité fraîche

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	5,5-7,0	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	<3,5	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS		g/l



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



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