



## SUCO DA CASA ORGÂNICO

### SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

1 L

A linha Da Casa Orgânico traduz a dedicação de nossas famílias cooperadas em um compromisso pioneiro com o futuro do planeta. Representando a responsabilidade socioambiental de uma marca consolidada, esta linha une o cooperativismo à vivacidade de alimentos e bebidas livres de resíduos. Pioneira nesta produção no Brasil, a Cooperativa alinha desde as videiras a mesa dos consumidores, vinho e suco integral, que preservam o equilíbrio natural do ecossistema, resultando em saúde servida à mesa.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIEDADES:** Bordô, Isabel e Concord

**ORIGEM DAS VARIEDADES:** Estados Unidos

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS - Brasil

**SISTEMA DE CULTIVO:** Orgânico

**PRÁTICAS VITÍCOLAS:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

**COLHEITA:** Manual e seletiva

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Desengace dos cachos com leve esmagamento

Termoprocessamento com tecnologia Flash Détent (Extração por vácuo)

Processo enzimático para extração de cor e aroma

Prensagem em prensa contínua







Conservação em tanques de inox refrigerado à 0°C

Clarificação estática

Estabilização tartárica

Pasteurização e envase à 90°C

### ASPECTOS SENSORIAIS

-  Intensa coloração púrpura intensa, podendo apresentar alguns sedimentos próprios da uva, por não ser filtrado
-  Aromas de uvas frescas e de frutas vermelhas, como amora e framboesa
-  Saboroso, de doçura e acidez equilibradas
-  Combina com alimentos em geral, acompanhando bem todas as refeições
-  Temperatura de serviço de 5 °C
-  Por ser um produto integral, devido a safra e diversidade da fruta, o suco pode apresentar variação na cor, textura e sabor.

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 0,0% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 110 meq/L

**AÇÚCAR NATURAL DA FRUTA:** 160 g/L

**VALOR ENERGÉTICO:** 65 Kcal/100mL