



SUCO TINTO INTEGRAL 1 L

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

1 L

Os Sucos de Uva Garibaldi traduzem o cuidado minucioso que nasce no coração de nossos vinhedos, na Serra Gaúcha, e ganham notoriedade na mesa dos consumidores do Brasil, com qualidade chancelada e premiada. Representando o compromisso de uma Cooperativa com a saudabilidade, esta linha une a essência do cooperativismo à importância das uvas americanas como, Bordô, Isabel e Concord. Um alimento natural, encorpado e intensamente frutado, elaborado com tecnologia de ponta para acompanhar o bem-estar e nutrir os melhores momentos do dia a dia.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Bordô, Isabel e Concord

ORIGEM DAS VARIETADES: Estados Unidos

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

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







Clarificação estática

Estabilização tartárica

Filtração

Pasteurização e envase à 90°C

ASPECTOS SENSORIAIS

-  Intensa coloração púrpura, límpida e com bom brilho
-  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: 100 meq/L

AÇÚCAR NATURAL DA FRUTA: 150 g/L

VALOR ENERGÉTICO: 60 Kcal/100mL