



## SUCO TINTO INTEGRAL 300 mL

### SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

300 mL

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