

SUCO TINTO INTEGRAL ISABEL 200 mL



Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Isabel

Tipo

Suco de Uva Tinto Integral

Volume

200 mL

Elaboração

Obtido através da tecnologia de termomaceração Flash Detent, onde a uva é aquecida à temperatura de 85°C e posteriormente passa por uma câmara de vácuo, onde os componentes de cor e aroma são extraídos instantaneamente. O suco extraído neste processo é clarificado e armazenado em tanques de aço inox até o momento do envase. Posteriormente, o suco é estabilizado e filtrado, sendo no momento do envase submetido à pasteurização à uma temperatura de 85°C.

Visual

Coloração vermelho violáceo e com boa limpidez.

Olfato

Aromas intensos característicos da variedade Isabel.

Paladar

Sabor adocicado com acidez equilibrada e conservando as características da fruta.

Dados Analíticos

Álcool – 0,0 % v/v - Acidez total – 7,5 g/L (em Ácido Tartárico) - Açúcar Natural da Fruta – 130,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 5°C.

Validade

12 meses a partir do envase.

Harmonização

Combina com alimentos em geral, acompanhando bem todas as refeições.

