



DESIGNATION COMMERCIALE	CAVA JAUME SERRA BRUT (0,75L \ 11,5%)	 <p>The information contained in this document has been recorded, reviewed, and approved. Only the last version is valid.</p>					
DESIGNATION LEGALE	CAVA BRUT						
MARQUE	CAVA JAUME						
ORIGINE	ES						
NUMERO TARIF DOUANIER	22041013						
VOLUME NET EN LITRE	0,750						
% ALCOOL	11,50						
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE	
PC	1600	g	319	85	85		
CARTON	9,8	Kg	8411277205654	333	178	270	6
LIT		Kg	8411277205586	333	800	1200	102
PALETTE	848	Kg		1815	800	1200	510

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Méditerranéen
MILLESIME	
VINIFICATION	Le cava Jaume Serra Brut Nature est fait avec les meilleurs vins blancs de cépages qui les Macabeo, Parellada et Xarel-lo. Avant la fermentation, ajouter la levure et le sucre. La fermentation dans la bouteille se produit de manière traditionnelle à une température de 15 à 18 degrés Celsius. La fermentation peut prendre jusqu'à 12 mois.
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille).
CONSERVATION	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo). A consommer dans les 6 mois après ouverture.
APPELATION	CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir comme apéritif. Accompagne agréablement le saumon fumé et le caviar.
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Couleur jaune paille très clair. Petites bulles persistantes.
ODEUR	Belle intensité, nez toasté avec des touches de pommes vertes et d'agrumes.
SAVEUR	Belle structure en bouche, rond, expressif et agréable à boire. L'arrière-goût est frais et persistant.
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

VALORISATION NUTRITIONNELLE PAR 100 GR						
ENERGIE	283	Kj	68	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURÉS	NC
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC
SEL	NC			g		

CARACTÉRISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.