

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET FUNDADOR SUPER SPECIAL 36% vol.

1. Definición del Producto/Product Definition

Bebida espirituosa obtenida a partir de los más selectos aguardientes de vino y alcohol etílico de origen agrícola.

Spirits drink obtained from selected wine spirits and neutral alcohol of agricultural origin.

2. Composición cualitativa/Qualitative Composition

- Agua/ Water
- Aguardientes de vino/ Wine Spirits
- Alcohol neutro/ Neutral alcohol
- Azúcar/ Sugar
- Color Caramelo E-150d/ Caramel Colour E-150d

3. Características organolépticas/Organoleptical Characteristics

- Color: Topacio/ Topaz
- Aroma: Complejo, limpio, equilibrado, vinoso y con recuerdos a madera noble/ Complex, clean, balanced, vinous and with memories lofty wood.
- Taste: Suavemente seco, con recuerdos de vinos destilados seleccionados y elegantes notas de madera de roble. Retrogusto agradable/ Softly dry, with memories of selected distilled wines and elegant notes of oak wood. Pleasant aftertaste.

4. Especificaciones microbiológicas/Microbiological Specifications

Por su grado alcohólico, no existe posibilidad de crecimiento de microorganismos con significación higiénico-sanitario./Due to its alcohol content, there is no possibility of microorganism growth of any health and hygienic significance.

5. Información Nutricional/Nutritional Information

- | | |
|---------------------------------------|------------------|
| • Energía/ Energy: | 213 Kcal/100 mL. |
| • Hidratos de carbono/ Carbohydrates: | 2,3 g/100 mL. |
| • Lípidos/ Lipids: | Exento/Exempt |
| • Proteínas/ Proteins: | Exento/Exempt |
| • Grasas/ Fats: | Exento/Exempt |

6. Variables fisicoquímicas/Physical-chemical variables

- Grado Alcohólico Real/*Real Alcohol Strength*: 36,0 % Vol.
- Azúcares/*Sugars*: 23,0 g/L
- pH: 3,8 – 5,0
- Absorbancia/ *Absorbance* (500 nm): 350 muds
- Coeficiente No Alcohol/*Non Alcohol Coefficient*: Mínimo/*Minimum* 150mg/100mL AA

7. Alérgenos/ Allergens

Ausencia/ *None*

8. Organismos Modificados Genéticamente (OGM's)/ Genetically modified organisms (GMO's)

Ausencia/ *None*

9. Fecha de Caducidad/ Expiration Date

Ausencia/ *None*

10. Condiciones de conservación y almacenamiento/ Conservation and storage conditions

Mantener en lugar seco, a temperatura ambiente y en ausencia de luz directa /*Store in a dry place at room temperature and away from direct light.*

11. Forma de consumo/ Ways of Drinking

Solo, con hielo, en cóctel o mezclado con refrescos/*Neat, with ice, in a cocktail or mixed with soft drinks.*



Almudena Marrufo Curtido
Laboratory and Research Manager
PhD. Sensory analysis and Wine Chemistry