



Joaquín Rebolledo S.A.
C/ San Roque 11.32350. A Rúa. Ourense. Spain
Tel: 0034988372307. www.joaquinrebolledo.com

FICHA TÉCNICA DE MENCÍA

- 1. Tipo de Producto:** Joaquín Rebolledo Mencía
- 2. Empresa elaboradora:** Joaquín Rebolledo S.A.
- 3. Graduación alcohólica del producto:** 12.5%
- 4. Estabilidad biológica del producto:** producto estable microbiológicamente, siempre que se siga las recomendaciones de almacenaje:

- **Método y análisis:** Determinaciones microbiológicas.

- **PARÁMETROS ANALÍTICOS CRÍTICOS:**

Recuento total mohos y levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total enterobacterias:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes totales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes fecales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento pseudomonas:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento estreptococos grupo D:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento clostridium sulfito reductores:	Ausencia u.f.c./100 ml

- 5. Vida útil:** no es necesario establecer fecha de caducidad.
- 6. Temperatura de conservación:** Temperatura ambiente

Características organolépticas

- Vista: Color rojo picota con ribetes violáceos de capa media alta limpio y brillante
- Nariz: frutas rojas propias de la variedad , como la mora y la frambuesa , notas especiadas del cacao , algo mineral (de tiza y pizarra) y ligeramente balsámico .
- Boca: sabrosa , fresca y carnosa , de buena untuosidad . Desenfadado y armónico , goloso de beber y de postgusto largo y frutal .
- Presentación: Botella de 0,75 L
- Forma y momento de consumo: gratinados , pastas y arroces , estofados , cazas ... Servir a temperatura entre 16-18 °C .

- 7. Presentación:** Botella de 0,75 L
- 8. Naturaleza del envase:** Botella de vidrio y tapón de corcho