



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

<b>Название:</b>	«Корвина»										
<b>Классификация:</b>	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное										
<b>Год:</b>	2023										
<b>Сорта:</b>	Каберне фран.										
<b>Винификация:</b>	Вино изготовлено из винограда сорта каберне фран. Сбор винограда производится вручную. Дробление с гребнеотделением и последующей винификацией в стальных чанах с контролем температуры. После ферментации выдерживается в стальной ёмкости в течение 6 месяцев.										
<b>МЛФ:</b>	Проводилась после окончания алкогольного брожения.										
<b>Виноградник:</b>	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.										
<b>Сорт:</b>	Корвина год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
<b>Вино:</b>											
<b>Анализы:</b>	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,5 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,96 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>2,9 г/Д</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO<sub>2</sub></td><td>97 мг/Д<sup>3</sup></td></tr></table>	сод. алкоголя:	14%	титруемая кислотность:	4,5 г/Д <sup>3</sup>	летучая кислотность:	0,96 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. сахар.:	2,9 г/Д	массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	97 мг/Д <sup>3</sup>
сод. алкоголя:	14%										
титруемая кислотность:	4,5 г/Д <sup>3</sup>										
летучая кислотность:	0,96 г/Д <sup>3</sup>										
массовая конц. сахар.:	2,9 г/Д										
массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	97 мг/Д <sup>3</sup>										
<b>Энергетическая ценность:</b>	335/80 кДж/ккал										
<b>Тираж:</b>	5480 бутылок.										