



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Корвина»										
Классификация:	Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное «Корвина»										
Год:	2022										
Сорта:	Корвина.										
Винификация:	Вино изготовлено из европейского винограда сорта Каберне Фран. Сбор винограда производится только вручную. После дробления мезга подаётся в пресс, где отбирается сусло-самотёк, которое затем винифицируется «по белому» в стальной ёмкости с контролем температуры.										
МЛФ:	Проводилась после окончания алкогольного брожения.										
Виноградник:	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.										
Сорт:	Корвина год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,9 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,84 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>0,6 г/Д</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>65 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	титруемая кислотность:	4,9 г/Д ³	летучая кислотность:	0,84 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	0,6 г/Д	массовая конц. общего SO ₂	65 мг/Д ³
сод. алкоголя:	13%										
титруемая кислотность:	4,9 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,84 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	0,6 г/Д										
массовая конц. общего SO ₂	65 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	308/74 кДж/ккал										
Тираж:	4000 бутылок.										