

## Producto: **Bebida Fermentada Dulcemente Fresa**

**Graduación: 12%**

**Az. Reductores. 155gr/**

**Cosecha: 2013**

### **- VARIEDAD**

100% fresas naturales maduras de Huelva

### **- ZONA DE PRODUCCION**

Huelva

### **- TIPO DE BEBIDA**

Bebida fermentada a base de fresas naturales toda su riqueza alcohólica procede de la fermentación alcohólica.

### **- ELABORACIÓN**

Las fresas seleccionadas son recogidas al amanecer aprovechando las temperaturas más bajas, son transportadas en cámaras frigoríficas para mantener toda su frescura inicial.

Extraemos un aromático zumo natural de fresas en prensas neumáticas.

El zumo es fermentado a temperatura 14-16°C para mantener los aromas primarios. Se utilizan levaduras seleccionadas durando la F.A. 1 mes aproximadamente.

Parada de la F.A. con frío.

Se mantiene la temperatura controlada hasta su embotellado.

### **- ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

- **Fase Visual:** Color fresa natural intenso, limpio y brillante.
- **En fase olfativa:** aromas primarios muy marcados a fresas maduras, mermeladas de fresa y tomates maduros.
- **Fase gustativa:** Dulcemente equilibrado con una notable acidez mineral, terroso. Nada empalagoso.



**- TEMPERATURA DE CONSUMO**

Entre 8 – 10°C