

<p style="text-align: center;">P O L I</p>  <p style="text-align: center;">D A L 1 8 9 8 G R A P P A I O L I</p>	<h1>SCHEDA TECNICA</h1>	<p>COD: MH/03/A28</p> <p style="text-align: center;">R 01</p> <p>DATA: 03/06/01</p>
POLI GRAPPA MUSEUM MIELE - liquore a base di Grappa		Pag. 1 di 2

INGREDIENTI

Grappa da vinacce della provincia di Vicenza, miele di acacia, olii essenziali pino mugo, menta, ginepro e verbena odorosa.

ZONA DI ORIGINE

Dalle colline di Breganze fino al bacino del Piave.

TIPO DI VINACCE

Fermentate e semifermentate.

MOMENTO DELLA DISTILLAZIONE

Le vinacce derivanti da vitigni misti vengono distillate entro pochi giorni dall'arrivo in Distilleria.

DISTILLAZIONE

Con antico alambicco in rame composto da caldaiette a vapore funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. e viene successivamente portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata. Prima dell'infusione la Grappa viene refrigerata ad una temperatura di -6 gradi C e poi viene filtrata.

PREPARAZIONE

Grappa Museum Miele viene ottenuta mediante diluizione della Grappa a pieno grado con acqua addolcita e successiva aggiunta a freddo del miele e degli olii essenziali di pino mugo, menta, ginepro e verbena odorosa.

AFFINAMENTO

Per qualche giorno, dopo la trasformazione a freddo.

COMPOSIZIONE CHIMICA

Componente	u.m.	Valore	Note
Alcool etilico	a.a. % vol.	35	± 0,3 in conformità al D.P.R. 297/97
Alcool metilico	g/hl 100% vol.	< 1000	in conformità al D.P.R. 297/97
Sostanze volatili	g/hl 100% vol.	> 140	in conformità al D.P.R. 297/97

Il prodotto è formato in preponderanza di acqua e di alcol etilico; il resto è costituito da centinaia di composti presenti in quantità a volte infinitesimali, ma di importanza fondamentale per le tipiche caratteristiche organolettiche del liquore stesso, derivanti dalla Grappa, dal miele e dagli olii essenziali usati per la preparazione.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Codice	ml	Confezione	Conf. x cartone	Misure cartone	Peso Kg cartone	Cartoni x pallet
8014115 000154	500		6	25 x 17 x 34 h	7	88

<p>P O L I</p>  <p>D A L 1 8 9 8 G R A P P A I O L I</p>	<p>MANUALE HACCP</p>	<p>COD: MH/03/A01</p> <p>R 00</p> <p>DATA: 03/06/98</p>
<p>SCHEDA TECNICA: ARZENTE</p>		<p>Pag. 2 di 2</p>

CONSERVAZIONE E CONSUMO

Conservare al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di servire il liquore in un bicchiere a tulipano, alla temperatura di 10÷15 gradi C. Non freddo, dunque, ma fresco.