

<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/A26</p> <p style="text-align: center;">R 01</p> <p>DATA: 03/06/01</p>
<p style="text-align: center;"><b>POLI GRAPPA MUSEUM MIRTILLO - liquore a base di Grappa</b></p>		<p style="text-align: right;">Pag. 1 di 2</p>

#### INGREDIENTI

Grappa da vinacce di vitigni tipici della provincia di Vicenza, alcool, acqua, succo e aroma naturale di mirtillo, zucchero.

#### 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.

#### AFFINAMENTO

Dopo l'infusione : almeno due settimane in serbatoi di acciaio inossidabile.

#### INFUSIONE

Con bacche di mirtillo.

#### COMPOSIZIONE CHIMICA

Componente	u.m.	Valore	Note
Alcool etilico	a.a. % vol.	28	± 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

La Grappa è formata in preponderanza da acqua e alcol etilico; il resto è costituito da centinaia di composti presenti in quantità a volte infinitesimali, ma di importanza fondamentale, come gli alcoli superiori, gli esteri, le aldeidi, gli acidi e i terpeni, che ne determinano le tipiche caratteristiche organolettiche, in conformità al D.P.R. 297/97.

#### CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Codice	ML	Confezione	Conf. x cartone	Misure cartone	Peso Kg cartone	Cartoni x pallet
8014115 000017	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 distillato in un bicchiere a tulipano, alla temperatura di 10÷15 gradi C. Non freddo, dunque, ma fresco.