

**FITXA DE CATA (QS 5)****Producte**

Revisat i aprovat per:

Director tècnic

Responsable de laboratori

NOM DEL PRODUCTE:	CAVA
CATEGORIA COMERCIAL:	BRUT
MARCA:	GRAN CASTELLFLORIT
PRESENTACIÓ:	AMPOLLA DE CAVA VERDA DE 75 cl.
ELABORADOR:	COVIDES SCCL.

CATA**EXÀMEN VISUAL**

Color groc molt pàl·lid amb lleus reflexes daurats, bon despreniment de petites bombolles que acaben formant una alegre corona.

EXÀMEN OLFACTIU

Primera impressió: molt elegant , amb notes afruitades i també els matisos propis de la criança en ampolla.

EXÀMEN GUSTATIU

En boca és molt agradable, amb puntes dolces i records finals de poma. Bona acidesa i llarga persistència.

IMPRESIÓ FINAL

Rodó, càlid, molt agradable, fresc i alegre.

Tª ideal de consumo 6 a 8º C.

VARIETATS

Varietats: Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

ANALISIS QUÍMICS

Grau alcohòlic: 11.50%vol.

Sucres totals : 9.0 g/l.

Acidesa total : 5.85 g/l. (Exp en Ac. Tartàric)

pH: 2.87

SO2 Total: 112 mg/l.



VINYES · CELLERS

FITXA DE CATA (QS 5)**Producte**

Revisat i aprovat per:

Director tècnic

Responsable de laboratori

NOM DEL PRODUCTE:	CAVA
CATEGORIA COMERCIAL:	BRUT
MARCA:	GRAN CASTELLFLORIT
PRESENTACIÓ:	AMPOLLA DE CAVA VERDA DE 75 cl.
ELABORADOR:	COVIDES SCCL.

PROCÉS D'ELABORACIÓ:

- 1- Recepció del raïm i descàrrega per varietats i qualitat.
- 2- Obtenció del most per premsa neumàtica o escorregut dinàmic.
- 3- Filtració del most flor.
- 4- Inoculació de llevats seleccionat al most flor.
- 5- Fermentació del most per sota de 18°C de temperatura i seguiment de la mateixa.
- 6- Traslalsos, cupatges, correccions, controls analítics i organolèptics.
- 7- Estabilització tartàrica del vi.
- 8- Filtració del vi.
- 9- Addició de sucre, clarificant i llevats al vi filtrat.
- 10- Emplenat de les ampolles i tapat amb obturador i tap corona.
- 11- Arrimat de les ampolles (posar les ampolles a la cava per la segona fermentació).
- 12- Repòs i criança a la cava.
- 13- Aclarit de les ampolles i remogut fins deixar-les en punta.
- 14- Congelació del coll de l'ampolla de cava i degorg.
- 15- Addició de licor d'expedició.
- 16- Tapat de les ampolles, rentat, etiquetat. capsulat i encaixat de les ampolles.
- 17- Paletització de les caixes i situar-les al magatzem.