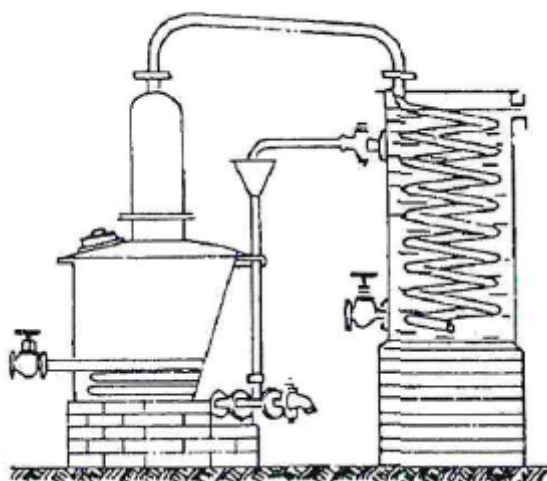


HOLLANDE D' ALQUITARA

DESCRIPTION:

C' est le produit obtenu par distillation en Alquitara (Distillation Continue) des vins sains, nets et sans SO₂ qui préservent des nombreux composants secondaires propres du vin, avec une graduation alcoolique environ 65%. Le longue periode de distillation et le système de distillation implicite fait que nos Hollandes auront des réminiscences viniques intenses accompagnés des nuances de torréfaction.

Cet système de distillation permet d'une manière discontinue mais en une étape unique obtenir des Hollandes avec une vineusité remarquable. Le système de chauffage de vin est par injection de vapeur indirecte donc il n'y a pas de contact avec le vapeur de l'eau et le vin en utilisant un serpentín conducteur.



PROPIETÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Valeur Standard	Unités	Procédure
Taux d'Alcool Volumetrique	±65%	% alcool V/V	Dénsimetrie
Substances Volátiles	2000-3500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
pH	3,1-4,5	Unités de pH	Electrochimique
Methanol	200-700	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC

Acétate d'Ethyle	50-150	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Propanol	250-400	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Butanol	0-10	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Isobutanol	300-600	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Alcool Amylique	1300-1900	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Impuretés Totales	2000-3500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Couleur:** Incolore
- **Odeur:** Vineux. Torréfaction. Pain grillé. Frutale
- **Goût:** Arrière-Goût Vineux. Frutale. Doux.