Załącznik nr 2



FISZKA TECHNICZNA WINA



XVI KONWENT POLSKICH WINIARZY - POZNAŃ 24-26.11.2023 R.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa winnicy** |  |
| **Nazwa wina** |  |
| **Rocznik** |  |
| **Kategoria wina \*** |  |
| **Odmiana lub odmiany winorośli**  (według udziału procentowego) |  |
| **Zawartość alkoholu w gotowym winie** (% obj.) |  |
| **Kwasowość ogólna** (g/l) |  |
| **Zawartość cukru resztkowego** (g/l) |  |
| **Inne informacje \*\*** |  |

**\*** Białe, różowe, czerwone, musujące, półmusujące, likierowe (wzmacniane), wyrabiane przy pomocy nietypowych technologii winiarskich, etc.

**\*\*** Metody wytwarzania wina, sposób uzyskania np. w wyniku długiej maceracji jasnych winogron (orange), dojrzewające pod warstwą drożdży kożuchujących, uzyskane z przejrzałych, zbotrytyzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, uzyskane bez dodatku SO2, czy użyto drożdży naturalnych czy szlachetnych, czas dojrzewania w beczce, rodzaj beczki, etc.