

## FISZKA TECHNICZNA WINA

XVI KONWENT POLSKICH WINIARZY - POZNAŃ 24-26.11.2023 R.

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

\* 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, zbotryzowanych lub częściowo podsuszonych winogron, uzyskane bez dodatku SO<sub>2</sub>, czy użyto drożdży naturalnych czy szlachetnych, czas dojrzewania w beczce, rodzaj beczki, etc.