



Azienda Agricola Manicardi s.r.l. Via Massaroni, 1
41014 Castelvetro (Modena) Tel. 059/799.000
Fax 059/790.752 manicardi@vinegar.it - www.manicardi.it
R.i.v.a. 01009770361 - Trib di Modena N.13989
Capitale Sociale Euro 315.040,00 I.V.



Cod.21 AB 12 ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P
Code 21 AB 12 BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

DESCRIZIONE PRODOTTO: ACETO BALSAMICO DI MODENA
ITEM DESCRIPTION: BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

DURATA PRODOTTO:
SHELF LIFE

Reale : ILLIMITATA
Real: UNLIMITED

Legale : ILLIMITATA
Legal: UNLIMITED

INGREDIENTI: ACETO DI VINO
MOSTO D'UVA COTTO - CARMELLO E 150 D
INGREDIENTS: WINE VINEGAR - COOKED GRAPE MUST
CARMEL E 150 D

PARAMETRI CHIMICI MEDI
AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS

Parametri Parameters	Unita di misura Measure Unit	Metodo Method	Risultati Results	Tolleranza Tolerance
Density at 20° C	V/v	Official	1,14574	
Alcohol in volume	% vol/vol	Official	0,13	
Reducing sugar	Gr/l	Official	314,3	
Total acidity	Gr/100 ml	Official	6,24	
Total Dry extract	Gr/lit	Official	359,10	
Dry extract without sugar	Gr/lit	Official	45,80	
Total sulph.anhydride	Mg/lit.	Official	< 10	
Ashes	Gr/lit	Official	4,33	

Analisi organolettica:

- Aspetto (appearance) : Limpido
Limpid
- Consistenza (consistency) : Liquido
Liquid
- Colore (color) : Bruno
: Dark Brown
- Odore (smell) : penetrante ,caratteristico con sentore di
essenze legnose
: intense,characteristic ,with wood essences
- Sapore (taste) : Dolce e acido ,in equilibrio, con sentore di
essenze legnose
Sweet and sour,well balanced,with wood
essences