

<b>Bonollo Umberto Spa</b>	<b>Scheda tecnica</b>	
<b>Data 20/12/2012</b>	<b>Anice 40% vol</b>	<b>Pag. 1 di 1</b>

**Denominazione prodotto:** Anice 40% vol

L'anice è una bevanda spiritosa con una gradazione medio alta. Ottenuta, utilizzando gli oli essenziali ricavati dall'anice da cui si ricava anche l'anelolo che è la componente aromatica preponderante. Si serve liscio o con ghiaccio.

**Caratteristiche fisico – chimiche:**

Test	U.M.	Metodo analisi	≥	≤
Titolo Alc. Volumico	% vol	Densimetrico	39,7	40,3
Massa volumica	g/ml	Densimetrico	0.9468	0,9472

**Ingredienti:** acqua, alcool, zucchero, aromi naturali.

#### **Profilo sensoriale**

##### **Analisi visiva**

Dal punto di vista visivo si distingue per essere perfettamente trasparente.

##### **Analisi olfattiva**

Dal punto di vista olfattivo si contraddistingue per la nota d'anelolo accompagnata da sentori di cannella e spezie.

##### **Analisi gustativa**

In bocca risulta essere equilibrato e franco nonostante il medio alto tenore alcolico

##### **Analisi retroolfattiva**

A livello retro-olfattivo vengono riconfermate le sensazioni iniziali ed in particolare una piacevole nota che ricorda l'anice stellato.

**OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003)** – Il prodotto non è OGM, non è costituito né contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

**Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE)** – Nessun allergene è presente nel prodotto né per aggiunta intenzionale, né derivato da ingredienti, né per contaminazione crociata

Distillerie Bonollo Umberto spa