

葡萄酒鲜葡萄汁或“VINCOTTO”的分析记录
食品工业 Da. Vi. Ol. s. a. s. 对传统阿普利亚区农业工业产品进行的分析

定义: “Vincotto” 是从新鲜葡萄中挤出的汁液, 并使用低火焰以传统方法煮熟, 直到葡萄汁的密度达到 13 300 mv, 即 36° Bè 或 66° brix。

“Vincotto” 也可以使用直接火焰煮沸浓缩葡萄汁获得。

特点: Vincotto 只含葡萄糖, 不含酒精或其他添加剂。

颜色: 如果使用黑葡萄制作即为深红色, 如 San Giovese、Lambrusco、Barbera、Montepulciano; 如果使用白葡萄制作即为黄/褐色, 并由金色光泽。

风味: 气味和口感与葡萄非常相近, 食用后非常香甜, 略有苦味, 主要因年份和葡萄种类的不同而异。

使用: 传统上用于 TAVOLIERE DAUNO 地区 (阿普利亚区) 制作圣诞甜品。近来, 尤其在日本或美国, 产品被作为调味品用于肉类、奶酪、冰激淋、甜食, 以代替香醋。

储存: 真正的 Vincotto 会随着时间而提高品质, 所以在干燥的位置储存多年后仍可以使用。但是产品最好在合成 18 月后使用。

生产时间和持续时期: 在 Foggia 和巴里地区为从九月初到十二月中旬。

只有经过这种制作程序的产品才可以获得 “Wince Must 或 Vincotto” 商标。

作为意大利传统食物产品之一, 本产品受 2000 年 7 月 18 日在意大利共和法定公报 130 颁布的法案 173/98 和部法案 350/99 管制。

质量经理: Tiritiello Cesare

INDUSTRIA ALIMENTARE
DA VINOLI S.R.L.
di DAMIANO BRUNO
Via S. Maria 20 - 70139 NAPOLI
Partita I.V.A. 01235170717
Tel. (081) 631124 631167 - 633058