



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT	Título: BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA	Cód.: BW-ET-05 Rev: 03 Pág 1 de 7 Fecha: Septiembre 2014
---	---	---

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

“Gran Duque de Alba” es Brandy de Jerez Solera Gran Reserva 40% Vol. obtenido a partir de aguardientes y destilados de vino aptos para la elaboración “Brandy de Jerez”, envejecida en vasijas de roble según el sistema tradicional jerezano “Criaderas y Soleras”, envejecida en la zona de elaboración y envejecimiento, siendo elaborada de conformidad con lo establecido en el Reglamento de la Denominación Específica “Brandy de Jerez” y su Consejo Regulador (Orden de 13 de Junio de 2005).

Por **“Prácticas Tradicionales”** se entienden básicamente el envejecimiento en botas (vasijas) de roble que anteriormente se destinaron a la crianza de Jerez - Xérès - Sherry y el sistema tradicional de “Criaderas y Soleras” en virtud del cual la extracción o saca de brandy envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada, y la reposición o rocío se realiza con brandy de otro nivel de envejecimiento.

Brandy “Gran Duque de Alba” es el brandy elaborado de aguardientes de vino de baja graduación, habitualmente llamados “Holandas de vino”, que ha sido sometido a un sistema de crianza en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistemas de Soleras y Criaderas hasta alcanzar la vejez media mínima requerida para un Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, tiempo de envejecimiento superior a 10 años en botas de roble.

Se expide en botella de vidrio con capacidad de 70 cl con graduación alcohólica nominal de 40 % vol.

2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

<u>Componente</u>		<u>%</u>
Holandas de vino	65,00%Vol.	61.54
Agua desmineralizada		36,41
Almíbar de Sacarosa	780g/l	2,05
		100.00%

Aditivos:

Agentes de color: E 150 Color Caramelo.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT	Título: BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA	Cód.: BW-ET-05 Rev: 03 Pág 2 de 7 Fecha:Septiembre 2014
---	---	--

2.1.- CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUETADO.

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
Primario	Botella / Cierre	Vidrio 550gr/ Corcho
Secundario	Cajas cartón	Unidades
Otros	Pallet	Dimensión 1000 X 1200

3.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Distinguimos tres fases:

1ª.- Elaboración (cabeceos) consistente en hacer la mezcla y homogeneización de los componentes suministrados por los proveedores con ajustes groseros a las especificaciones finales.

2ª.- Crianza y envejecimiento en botas (vasijas) de roble de capacidad individual de unos 500 a 600 litros por el sistema jerezano de "Criaderas y Soleras", de tal forma que se efectúan sacas parciales de la solera de brandy Gran Duque de Alba para embotellar reponiendo este vacío con la escala ó criadera mas inmediata reponiendo el vacío de la ultima criadera con lo elaborado nuevo del apartado descrito en la 1ª fase llamada elaboración ó cabeceo.

3ª.- Industrial consistente en ajustar el brandy Solera Gran Reserva, sacado parcialmente de la solera descrito en la fase anterior a sus especificaciones y prepararlo mediante filtraciones para dejarlo apto para proceder a embotellar y embalar para la expedición.

3.1.- CONTROLES

Materias primas.

Cuantitativo. - Tique de báscula ó contaje según proceda y albaranes de entrada.

Cualitativo.- contraste de la partida con las especificaciones técnicas acordadas. Proveedores habituales de reconocida capacidad evaluación, continua.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT	Título: BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA	Cód.: BW-ET-05 Rev: 03 Pág 3 de 7 Fecha: Septiembre 2014
---	---	---

Durante el proceso de elaboración.

Puntuales en función de alguna modificación, del tiempo transcurrido desde la última inspección ó depósito nodriza de llenado parámetros básicos, dejando constancia escrita en la orden de elaboración e informática en base de datos de análisis de laboratorio.

Producto final.

La primera botella producida es analizada de parámetros críticos: contenido alcohólico, densidad y color. El control de volumen es también controlado, en primer lugar por el operador y en segundo lugar por medición de capacidad sobre una representación de muestras de la partida. Dos muestras de referencia se toman y se mantienen en el cuarto de referencias. Se deja soporte escrito o informático de los controles realizados.

4.- NÚMERO DE LOTE - TRAZABILIDAD

La trazabilidad se lleva a cabo mediante el sistema de identificación de cada producto, no sólo por su nombre sino también se hace referencia a un nº de tres dígitos que lo relaciona con la orden de elaboración anterior de tal forma que todo depósito además de tener el nombre del producto que contiene ha de tener un nº de tres dígitos perteneciente a la orden de elaboración última, esta nos remitirá a la anterior y así sucesivamente hasta el inicio de la elaboración.

El número de lote es marcado en la contraetiqueta de la botella, se marca L seguido de un número de 5 dígitos.

Interpretación - Por ejemplo: L13224.

Lote: Lote

Dígito número 1 y 2: Se relaciona con el año de embotellado. En este caso corresponde al año 2013.

Siguientes tres dígitos 3, 4 y 5: Se corresponde al día juliano del año. En este ejemplo, es el día 12 de Agosto.

Por el parte de embotellado de ese día conoceremos el tren desde el cual se realizó el lleno del nº de depósito que se utilizó y del nº de tres dígitos a que pertenece la orden de elaboración de tal forma, que además de tener el nombre del producto que contiene ha de tener un nº de tres dígitos perteneciente a la orden de elaboración última, esta nos remitirá a la anterior y así sucesivamente hasta el inicio de la elaboración o saca de la solera.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BODEGAS WILLIAMS & HUBERT	Título:	Cód.: BW-ET-05
	BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA	Rev: 03 Pág 4 de 7 Fecha: Septiembre 2014

TIPO DE MARCADO LOTE.

Inyección de tinta impreso en contraetiquetas y cajas con la interpretación descrita previamente.

5.- DATOS TÉCNICOS.

Especificación analítica.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERAN.	DEFINICIÓN OPERATIVA- MÉTODO
Químico				
Grado alcohólico.	% Vol.	40	± 0.3	Instr. INFRAZYER 450
Masa Volúmica 20°C	g/l	955.4	± 2	Instr. PAAR DMA46
Azúcares totales	g/l	17.0	± 5	Químico modificado.
Coef no alcohol	Mg/100cl	> 250 min	> 250 min	Cromatografía gases.
Microbiológicos	No procede, contenido alcohólico alto.			
Organoléptico				
Aspecto/Color:	Color entre caoba y ébano, muy brillante.			
Olor:	De nariz intensa, con notas a vainilla y hojarasca, resultado de su proceso de crianza en barricas de roble.			
Sabor:	Complejo y majestuoso en boca.			

Información nutricional.-

	calorias
GRASA	0,00
PROTEINA	0,00
AZUCARES H de C	6,80
ALCOHOL	219,14
	225,94 CALORIAS/100ml
	945,13 JULIOS/100 ml

6.- CONSUMO

Listo para consumo. Solo ó con hielo en combinados con bebidas refrescantes aromatizadas, carbonatadas o no.

ADVERTENCIAS:

El abuso en la ingesta de alcohol es perjudicial para la salud: si toma más de 2,5 cl. no conduzca.

La ingesta de alcohol en población menor de 18 años de ambos sexos es perjudicial para la salud.

La ingesta de alcohol en las etapas prenatales por parte de mujeres embarazadas puede causar, entre otros daños, síndrome alcohólico fetal y varios defectos físicos y deficiencias neurobiológicas en el feto.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT	Título: BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA	Cód.: BW-ET-05 Rev: 03 Pág 5 de 7 Fecha:Septiembre 2014
---	---	--

7.- ALMACENAMIENTO/CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DURACIÓN DE VIDA.

Es poco exigente en cuanto a las condiciones de conservación siempre y cuando el envase y en su caso embalaje se mantengan almacenado de forma adecuada. Los parámetros extremos en cuanto a temperatura desde 0 a 40 grados y humedad no influyen siempre y cuando esta no afecte al envase ó embalaje de cartón, etiquetas, etc. Su duración de vida es alta, su consumo preferente es de 5 años si se mantienen las condiciones descritas anteriormente.

CARACTERÍSTICAS ALMACENAMIENTO:

TEMPERATURA: Desde 5 °C a 40° C.
HUMEDAD: 30 a 80 % HR.

Paletizado: No mas de 10 cajas de altura X 2 por pallet.

8.- INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS.

No contiene sulfitos. No contiene alérgenos externos.

ALERGENOS	SI	NO
Semillas de sesamo o derivados		X
Leche, derivados o ingredientes lácteos a base de leche		X
Trigo o derivados de trigo		X
Gluten o cereales que contienen gluten		X
Huevo o derivados de huevo		X
Pescado o derivados (excepto crustáceos y moluscos)		X
Crustáceos, Moluscos o sus derivados		X
Soja o derivados de soja		X
Mostaza o productos derivados		X
Apio o derivados		X
Altramuz o derivados		X
Maiz o derivados del maiz		X
Sulfitos (tal como SO ₂) en concentraciones de 10mg/kg o más (conservante)		X
Cacahuetes o productos que contienen derivados		X

9.- NORMATIVA LEGAL VIGENTE.

. Reglamento (CEE) nº 110/2008 del Consejo de 15 de enero de 2008



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT	Título: BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA	Cód.: BW-ET-05 Rev: 03 Pág 6 de 7 Fecha: Septiembre 2014
---	---	---

por el que establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas. Diario Oficial de las Comunidades Europeas nº L 160/1 de 12 de junio de 1.989.

. ORDEN de 26 de abril de 1.989, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación específica Brandy de Jerez. De la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. ORDEN de 13 de junio de 2005, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica Brandy de Jerez y de su Consejo Regulador.

. ORDEN de 23 de junio de 1.993 por la que se modifica la anterior.

. Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

10.- EMPRESA RESPONSIBLE DEL PRODUCTO.

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT S.A.U. , Bodega de crianza y producción Industrial (embotellados) - Ctra Nacional IV, Km 641,75, JEREZ DE LA FRONTERA, Cádiz. ESPAÑA.

NUMERO DE REGISTRO GENERAL SANITARIO: 30.1487 / CA
NUMERO DE REGISTRO DE EMBOTELLADOR 206- CA

11.- DIAGRAMA DE FLUJO.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT	Título: BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA	Cód.: BW-ET-05 Rev: 03 Pág 7 de 7 Fecha: Septiembre 2014
---	---	---

