

MANUAL DA PRODUTO

SÃO
BRAZ





**CELEBRE SEUS BONS
MOMENTOS COM SÃO BRAZ,
ORGULHO DE SER NORDESTINO!**

Existem momentos na vida que fazem bem ao coração e esses momentos ficam melhores se você tem São Braz na mão.

São Braz é puro sabor e diversão, alegria a festa e faz da vida uma celebração!

• TRADICIONAL E 100% NORDESTINA

• A BEBIDA MAIS PRESENTE NOS ROLÊS

• FEITA COM UVAS DO VALE SÃO FRANCISCO



SÃO BRAZ



FICHA TÉCNICA SÃO BRAZ COQUETEL

Classificação:

Coquetel de vinho suave
Coquetel de vinho seco
Bebida Alcoólica

Origem: Brasil

Conteúdo: 300ml; 900 ml; 1,5L; 2L; 4,6L

Graduação alcoólica: 10,6% vol.

Ingredientes:

Vinho de mesa tinto seco, suco de uva integral, álcool etílico potável de origem agrícola, açúcar cristal (para o SB Suave), acidulante, antioxidante, corante e água potável.

Prazo de validade: Indeterminado

Processo de elaboração: A partir de uma colheita manual e programada anualmente, as uvas sadias e maduras são selecionadas e destinadas para a elaboração do Coquetel de Vinho São Braz. Acondicionadas em caixas de 20kg, são transportadas do parreiral até a área de processamento. Na vinícola, as bagas de uva são separadas do engaço e conduzidas para tanques de aço inox, sendo mantidas em temperatura controlada para dar início ao processo de fermentação, fenômeno que transforma o açúcar da própria fruta (frutose) em álcool a partir da ação de leveduras selecionadas. Durante duas semanas seguintes, são extraídos compostos fenólicos provenientes da casca da uva, que conferem cor, aroma, e sabor ao vinho, e que promovem benefícios a saúde humana. Em seguida, o vinho encaminha-se para máquina de prensa onde alcança todo seu rendimento líquido. Após tal procedimento, o vinho passa por um sistema de estabilização tartárica durante seis dias, a uma temperatura média de 1°C. Essa etapa permite que os cristais naturais do vinho se precipitem e se depositem na parte inferior do tanque, tornando o líquido mais límpido e brilhante. Para finalizar é filtrado e logo combinado com os outros ingredientes para ser engarrafado.

- NÃO CONTÉM GLÚTEM.
- CONTÉM A ADIÇÃO DE AÇÚCAR (para o SB Suave).
- CONTÉM A ADIÇÃO DE CONSERVANTES.



Análise sensorial:

- Coloração vermelho violáceo, de aspecto límpido e brilhante.
- Aromas característicos de uva.
- Fragrância fresca.
- Na boca é igualmente frutado e adocicado.

Temperatura de Serviço: 10 °C

Indicação: Maiores de 18 anos.

Harmonização: Petiscos, queijos e frios, massas e pizzas, carnes em geral.

saiba mais em: @amosaobraz

CÓD_PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	EAN (UN)	EAN (CAIXA)	PESO BRUTO	CAIXA PALLET	GARRAFA CAIXA
PA0601010210	COQ COMPOSTO SAO BRAZ 300ML	7898251890289	17898251890286	0,35	168	
PA0601010020	COQ COMPOSTO SAO BRAZ 900ML	7898251890357	17898251890354	0,988	75	
PA0601010071	COQ COMPOSTO SAO BRAZ 1.500ML	7898251890524	17898251890521	1,58	88	
PA0601016401	COQ COMPOSTO SAO BRAZ 2.000ML	7898251890685	17898251890682	2,058	70	
PA0601010022	COQ COMPOSTO SAO BRAZ 4.600ML	7898251890395	27898251890399	4,844	36	
PA0601015269	COQ COMPOSTO SAO BRAZ LATA 269ML	7898251890678	-	0,286	230	
PA0601026484	COQ COMPOSTO SAO BRAZ S/ ACUCAR 900ML	7898251890364	17898251890361	0,962	75	
PA1501020049	SANGRIA SAO BRAZ 4600ML	7898251890401	27898251890405	4,628	36	



www.saobrazbebidas.com.br

Fone: (85) 3260.4800 | 3260.2141

São Braz Indústria de Bebidas LTDA

Av. José Amora de Sá, 15 13 - Eusébio - Ce - Cep: 60.760-000

atendimento@saobrabebedas.com.br