


SCC - SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A.

	<h2>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA</h2> <p>(<i>BEER CHARACTERIZATION</i>)</p>	<p>Emissão (<i>Emission</i>): 22-05-2019                  Versão (<i>Version</i>) Nº2                  Revisão (<i>Revision</i>) : 25-10-2019                  Refª: FT-14</p>
---	--	--

EMPRESA ( <i>Name of Brewery Company</i> ) MORADA ( <i>Address</i> )	SCC - SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A. Estrada da Alfarrobeira 2625-244 Vialonga PORTUGAL
--	---

PRODUTO ( <i>Product</i> )	 – Little Sumpin’ Sumpin’
DENOMINAÇÃO DE VENDA ( <i>Sales Denomination</i> )	Cerveja Extra

ESTILO / TIPO DE FERMENTAÇÃO ( <i>Style / Fermentation Type</i> )	Wheat Ale / Fermentação alta ( <i>Wheat Ale / Top Fermentation</i> )
--	---

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> ( <i>Analytical Characteristics</i> )	<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> ( <i>Microbiological Characteristics</i> )
ALCOOL POR VOLUME % ( <i>Alcohol by Volume</i> ) 7,5 EXTRATO PRIMITIVO °P ( <i>Original Extract</i> ) 17,3	Livre de microorganismos prejudiciais para o ser humano. ( <i>Free of harmful microorganisms to human beings.</i> )

<b>DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA</b> Cerveja turva de cor palha clara, com aroma a frutos tropicais e um corpo rico.  <b>Tasting Notes</b> Yellow straw color beer, with a tropical fruits aroma and a rich body.
--

<b>LISTA DE ALERGÉNIOS:</b> Allergens List	<u>CEVADA, TRIGO.</u> <u>BARLEY, WHEAT.</u>
---	--

<b>TRATAMENTO UTILIZADO:</b> Não Pasteurizado Treatment Used: Non Pasteurized
--

<b>ACONDICIONAMENTO</b> ( <i>Packaging</i> )	Embalagem / capacidades - litros:	
	Garrafas: - OW: 0,355 ( <i>Package / Capacity - liters:</i> )	Barril: - 20;
	Bottles: - OW: 0.355	Keg: - 20;

<b>PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO:</b> Garrafa OW: 12 meses; Barril: 4 meses. Para o barril após aberto ou engatado, recomendamos 7 dias consecutivos, em condições normais de consumo, de forma a preservar as normais características organoléticas da cerveja.
---

<b>Best Before End:</b> Bottle: 12 months; Keg: 4 months. For the keg after open or locked, we recommend 7 consecutive days during normal use, so as to preserve the normal organoleptic characteristics of the beer.
--

<b>CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:</b> O produto deve ser armazenado em área limpa e coberta, sem incidência direta do sol e longe de fontes de calor ou radiação. A uma temperatura inferior a 12°C <b>Conditions of storage:</b> The product should be stored in clean and covered area without direct impact of the sun and away from sources of heat or radiation. At a temperature bellow 12°C.
--

<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:</b> As garrafas devem ser manuseadas e abertas com cuidado. As cápsulas devem ser retiradas com utensílios adequados para evitar a quebra do vidro. A manipulação dos barris deve obedecer às instruções do folheto elucidativo disponibilizado pela empresa. <b>Instructions for Use:</b> The bottles must be opened and handled with care. The capsules should be taken with adequate tools to prevent breakage of the glass. The handling of the kegs must comply with the instructions of the explanatory leaflet provided by the company.
---

<b>ALERGÊNEOS:</b> Este produto é produzido com Malte de <b>Cevada</b> e <b>Trigo</b> , portanto contém glúten. ( <b>Allergens:</b> This product is made from Malted <b>Barley</b> and <b>Wheat</b> , therefore contains gluten.
---