

	<h2>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA</h2> <p>(<i>BEER CHARACTERIZATION</i>)</p>	<p><b>Emissão</b> (<i>Emission</i>): 26-11-2018  <b>Versão</b> (<i>Version</i>) Nº1  <b>Revisão</b> (<i>Revision</i>) :  <b>Refª:</b> FT-10</p>
---	--	---

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

<p><b>PRODUTO</b> (<i>Product</i>)</p>	<h1>TRINDADE – Profana</h1>
<p><b>DENOMINAÇÃO DE VENDA</b> (<i>Sales Denomination</i>)</p>	<p>Cerveja Especial</p>

<p><b>ESTILO / TIPO DE FERMENTAÇÃO</b>          (<i>Style / Fermentation Type</i>)</p>	<p>India Pale Ale / Fermentação alta          (<i>India Pale Ale / Top Fermentation</i>)</p>
--	--

<p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>          (<i>Analytical Characteristics</i>)</p> <p>ALCOOL POR VOLUME % (<i>Alcohol by Volume</i>) 6,5          EXTRATO PRIMITIVO °P (<i>Original Extract</i>) 14,5</p>	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>          (<i>Microbiological Characteristics</i>)</p> <p>Livre de microorganismos prejudiciais para o ser humano.          (<i>Free of harmful microorganisms to human beings.</i>)</p>
---	---

<p><b>DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA</b>          Cerveja India Pale Ale, aromas herbais, amargor intenso e corpo médio. Cor ambar.  <b>Tasting Notes</b>          India Pale Ale beer, earthy aroma, intense bitterness and medium body. Ambar color.</p>
--

<p><b>LISTA DE INGREDIENTES:</b>  <b>Ingredient List</b></p>	<p>Água, Malte de <b>CEVADA</b>, <b>AVEIA</b>, Lúpulo, Levedura.          Water, Malted <b>BARLEY</b>, <b>OATS</b>, Hops, Yeast.</p>
--	--

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

<p><b>ACONDICIONAMENTO</b>          (<i>Packaging</i>)</p>	<p>Embalagem / capacidades - litros:</p>	
	<p>Garrafas:          - OW: 0,33          (<i>Package / Capacity - liters:</i>)</p>	<p>Barril:          - 20;</p>
	<p>Bottles:          - OW: 0.33</p>	<p>Keg:          - 20;</p>

<p><b>PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO:</b>  <b>Garrafa OW:</b> 9 meses; <b>Barril:</b> 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 organolépticas da cerveja.  <b>Best Before End:</b>  <b>Bottle:</b> 9 months; <b>Keg:</b> 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.</p>
---

<p><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 below 12°C.</p>
--

<p><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.</p>
--

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