 *Modulo 4 scheda lavorazione*

***Controlli di Conformità per il riconoscimento della IG “Genepì Valle D’Aosta”***

# SCHEDA DI LAVORAZIONE

PREPARAZIONE N. \_\_\_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

PRODOTTO OTTENUTO: Bevanda Spiritosa atta a diventare “GENEPI’ della Valle D’ Aosta”

SERBATOI/O N. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTI | **KG** | **LITRI IDRATI** | **GRADO**  **% Vol** | **LITRI ANIDRI** |
| *(Alcole Etilico di Origine Agricola)* |  |  |  |  |
| *(Infuso di Artemisia con quantità di pianta essiccata pari a \_\_\_\_gr/lt )* |  |  |  |  |
| *(Preparazioni Aromatiche)* |  |  |  |  |
| *(Zucchero)* |  |  |  |  |
| *(Liquidi Liberi - acqua)* |  |  |  |  |
| *(ecc.)* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| CONTRAZIONE |  |  |  |  |
| TOTALE |  |  |  |  |
| CALO DI LAVORAZIONE |  |  |  |  |
| PRODOTTO OTTENUTO |  |  |  |  |

NOTE:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| *(Luogo e data)* | (Firma) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |