



PRODUCTO: SANTIAGO DE CUBA

ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS

El ron Santiago de Cuba es un producto elaborado a partir de mezclas de alcoholes, producidos por la fermentación y destilación de mieles derivadas de la caña de azúcar, y posteriormente añejado de manera natural en barriles de roble blanco, por un tiempo determinado, de acuerdo a los requerimientos de su tipo.

Surtido	Grado alcohólico	Acidez	Esteres
Santiago de Cuba Carta Blanca	37.7-38.3	4 Mín	5 Mín
Santiago de Cuba Añejo	37.7-38.3	15 Mín	5 Mín
Añejo Superior Santiago de Cuba 11 Años	39.7-40.3	35 Mín	20 Mín
Santiago de Cuba Extra Añejo 12 Años	39.7-40.3	35 Mín	20 Mín
Santiago de Cuba Extra Añejo 20 Años	39.7-40.3	40 Mín	25 Mín
Santiago de Cuba Extra Añejo 25 Años	39.7-40.3	40 Mín	25 Mín

Grado alcohólico expresado en % de Alcohol en Volumen a 200 C
Acidez total expresada en g de ácido acético/100L de alcohol absoluto.
Esteres expresado en g de acetato de etilo/ 100L de alcohol absoluto
Metanol expresado en g de metanol/100L de alcohol absoluto.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Especificaciones organolépticas

- Carta Blanca: Producto ligeramente ambarino, libre de turbiedad y partículas en suspensión con olor y sabor característico.
- Añejo: Producto color ámbar de aspecto brillante, olor y sabor característico, bien equilibrado.
- Añejo superior: producto color ámbar oscuro, de aspecto brillante de olor y sabor característico.
- Extra Añejo: Producto color ámbar oscuro, de aspecto brillante, olor y sabor característico muy definido.

CORPORACIÓN CUBA RON S.A

