



KALITATEZKO OZPINAK: ARDO-OZPINA, JEREZ OZPINA ETA MODENAKOAK

Garestienek ez dute lortu emaitza hobea dastatze proban

ONGI EGINAK DAUDE, ETA ETIKETAK ERE EGOKI EMANAK DAUZKATE. PREZIOAN ALDE HANDIA DAGO, BAINA DASTATZE PROBAN EZ DIRA GARESTIENAK NABARMENDU

11 ozpin botila aztertu ditugu, Borges, Ybarra, Louit eta Aliño etxeetakoak. Kristalezko botilatan etorri dira, eta neurri bat baino gehiagokoak izan dira: 250, 500 eta 750 mililitrokoak. Horieta hiru ardo-ozpinak izan dira, beste lau Modenako ozpinak ("aceto balsámico di Modena" dute berezko izena; adierazpen geografiko babestua erregulatzen duen araudia aurki onartuko du Europako Batasunak, eta Ybarra etxeak soilik ziurtatzen du egiaz Modenako ozpina dela); beste lau ozpin, berriz, Jerez ardoarekin eginak izan dira, Jatorri Izena dutenak, gainera (Ybarra etxekoa, Erreserbakoa da). Ardo-ozpinen artean, Borges eta Louit etxekoek diote Errioxako ardoz eginak daudela, eta Ybarra-k dio ardo onduarekin egin dela (Cadizko palomino mahatsetik lortua eta 12 hilabetez

upelean zahartua). Hiruretatik Modenakoa da garestiena: batez beste, 8,6 euro balio du litroak; Jerez Jatorri Izenekoak 5,7 euro eta ardo-ozpinetan, berriz, 3,9 euro. Ozpinari, oraintsu arte, ez zaio eman izan garrantzi berezirik sukaldetan, eta nekez pentsa zitekeen inork hainbeste ordainduko zuenik botila bat, ardo on samarraren pare.

Laborategian egin ditugun analisiek erakutsi dute 11 ozpinen ongi betetzen dituztela lege betebeharrak guztiak (estraktu lehorra, mineralak, azukreak, gatza, hondar-alkohola...), eta gai kutsakorrei dagokiena ere bai (legeak gehienezko kopuru bat ezartzen du, eta guztiak errespetatu dute muga hori). Etiketak ere ongi emanak dituzte.

Dastatze probari ere egin dugu eta ondorio adierazgarriena, prezio aldea ez dutela kontsumitzaileek nabaritu. Erabiltzaileei ez zaizkie gehiago gustatu ustez kalitate gehiago dutenak (ardo-ozpinetan, ardo onduarekin eginak; Jerez-ozpinetan, Erreserbakoa eta Modenakoan, ziurtagiria dakarrena). Kalitate-prezioak aintzat hartuta, mota bakoitzeko ozpin merkeena gailendu da: Borges etxekoa Modenakoetan, eta Louit etxekoa ardo-ozpinetan eta Jerez Jatorri Izena daukatenean.

MARKA	MODENAKO OZPINAK				ARDO OZPINAK			JEREZ-OZPINAK			
	Borges	Ybarra	Louis	Aliño	Louit	Borges	Ybarra	Louit	Borges	Ybarra	Aliño
Salgaiaren izena	Modenako ozpin balsamikoa	Modenako ozpin balsamikoa	Modenako ozpin balsamikoa	Modenako ozpin balsamikoa	Errioxako ardoarekin egindako ozpina	Errioxako ardoarekin egindako ozpina	Ardo onduarekin egindako ozpina	Jerez-ozpina	Erreserbako Jerez-ozpina	Jerez-ozpina	Jerez-ozpina
Formatua (ml)	500	250	250	250	750	250	500	750	250	500	250
Prezioa (Euro/litro)	6,66	10,23	7,73	9,58	2,13	6,20	3,30	2,47	6,14	7,36	6,76
Estraktu lehorra ¹ (%)	25,7	15,7	16,5	19,7	1,1	1,4	1,7	1,1	1,6	1,2	1,1
Errautsak ² (%)	0,3	0,5	0,5	0,4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,4
Azukreak ³ (g/100 ml)	23,6	13,4	14,1	17,2	-	-	-	-	-	-	-
Gatza ⁴ (g/litro)	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1
Sulfurosoa, guztira ⁵ (mg/100 ml)	1,9	1,5	1,3	1,5	1,6	<1	<1	<1	<1	<1	<1
Azidotasuna ⁶ (azido azetiko %)	6,1	6,4	6,2	6,2	7,2	6,3	8,4	7,3	7,3	7,4	7,3
Hondar-alkohola ⁷ (%)	0,2	0,1	0,1	0,04	0,1	0,1	0,3	0,3	0,2	0,5	1,62
Sulfatoak ⁸ (g/litro)	0,88	0,63	0,31	0,57	0,84	0,79	0,41	0,85	0,78	0,25	0,87
Metanola ⁹ (%)	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki
Metal astunak ¹⁰	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki	Egoki
Dastatze proba (1etik 9ra)	6,6	6,0	6,4	6,2	6,5	6,0	5,6	6,4	6,4	6,7	5,5

(1) Estraktu lehorra (ura kentzean geratzen dena): Ardo- eta Jerez-ozpinek 1,3 gramo baino gehiago eduki behar dituzte litroko. Modenakoek, gutxienez, 30 gramo eduki behar dituzte litroko (halaxe zehazten du Modenako Ozpin Balsamikoa Partzuergoak). (2) Errautsak: Alderdi honek mineralekin du zerikusia (zenbat errauts eduki, hainbeste mineral izango dituzte). Ardo-ozpinek % 0,1 eta 0,5 artean eduki behar dituzte, eta Jerez-ozpinek, % 0,2 eta 0,7 artean. (3) Azukreak: Modenakoetan soilik ageri dira, mahats muztioa erantzen baitiote. (4) Gatza: gehienez, 1 gramo eduki dezakete litroko. (5) Sulfurosoa: Gehienez, 17 mg/100 ml. Modenakoei beste muga bat jartzen zaie: 10 mg/100 ml. (6) Azidotasuna: Ardo-ozpinak, gutxienez, 6 gramo eduki behar ditu azido azetiko 100 mililitro bakoitzeko; Jerez-ozpinak, 7 gramo 100 mililitro bakoitzeko. Modenakoek, berriz, 6 gramo, gutxienez, 100 mililitro bakoitzeko. (7) Hondar-alkohola: Jerez-ozpinek % 3 eduki dezakete, gehienez, eta ardo-ozpinek, % 0,5. Modenakoei, % 1,5 arte onartzen die legeak. (8) Sulfatoak: Ozpina ez herdoiltzeko izaten dira. Jerez-ozpinei 3,5 gramo onartzen dizkiete litroko, eta ardo-ozpinei, 2 gramo litroko. Modenakoek ez daukate mugarik. (9) Metanola: Ozpinek, oro har, 0,1 gramoko muga izaten dute 100 mililitro bakoitzeko; Jerez-ozpinei 25 miligramo arteraino onartzen dizkiete 100 mililitro bakoitzeko. (10) Metal astunen gehienezko kopuruak: Merkurioa, 0,05 z/m (zati milioiko); artsenikoa, 0,5 z/m; beruna, 0,5 z/m; kobrea eta zinka, 10 z/m. Jerez-ozpinetan, ez dago gehienezko mugarik kobrearentzat eta zinkarentzat.

OZPINA: OSASUNA ETA ERABILERA

Ozpinak elikadura-balio gutxi dauka, eta, gainera, kopuru txikietan erabili ohi da. Azido azetiko asko izaten du, oso mingotsa gertatzen da, eta minberatu egin dezake digestio hodiaren mukosa; eta lehendik minberatua badago, urdaileko azidotasuna handitzen du, eta ondoeza eragiten du, edo lehendik daukaguna areagotzen. Bestalde, legeak onartzen du ozpinek sulfitoak eduki ditzaten kontserbagarri moduan (E-220 eta E-224), eta gai horiek alergiak eta asma krisiak sortu ahal dituzte halako arazoak dituztenengan. Kalitateko ozpinak, batik bat, jakiak hornitzeko erabiltzen dira, zaporea eta usaina emateko. Mingots ukitu hori oso ongi etorri ohi da entsaladak eta barazkiak gatz-ozpintzeko, eta saltsa eta plater batzuk prestatzeko. Zenbait ozpini, gainera, belar eta espeziak erantzen dizkiete lurrina emateko (baratxuria, piperra, ezkaia, bina-grera). Baina ozpinak baditu beste erabilera batzuk ere; besteak beste, kontserbagarri ona da: azidotasunari esker, elikagai gutxiago galtzen dituzte jakiak prestatzeko orduan. Eta barazkiak uretan sartu eta ozpina botatzen badiogu urari, C bitamina ez zaio gutxituko. Eta mikrobioen aurka ere egiten du: ez du uzten zenbait mikrobio patogeno haz daitezen, nahiz eta ez dituen desagerrarazten.

Ozpinetan onduta datozen jakiak ozpina izaten dute kontserbagarri nagusi (tipuleta, luzokertxo, kapar eta olibek). Elikagaiak luzaroago iraun dezaten ere balio du, eta ezinbesteko osagaia da jakiak olio-ozpinetan prestatzeko, marinatzeko, ziapea egiteko eta hainbat saltsa lortzeko.

ZER DAUKATE OZPINEK?

Ozpin hauen osagaiak ardo-ozpina bera eta kontserbagarriak dira. Modenakoek mahats muztio kontzentratu eta egosia ere badute, eta koloragarria (Louit eta Aliño etxekoen osagai zerrendan ez da ageri, hala ere). Muztioa erantzen dietenez, Modenakoek azukre gehixeko daukate, eta ardo-ozpinak eta Jerez-ozpinak baino zertxobait azidoagoak dira. Ozpina, oro har, mingotsa izaten da, eta ia ez du edukitzen azukrerik (ardoarekin eta Jerezarekin egindakoek, 0,6 g/ml), eta, beraz, kaloriarik ere ez du ematen; Modenako ozpinek, aldiz, dezente azukre gehiengo dute (gutxienez duenak 13 g/100 ml ditu, eta gehien duenak, Borges etxekoak, 24 g/100 ml), eta kalorietan ere badu ondorioa horrek: 56 kaloria ematen ditu lehenak 100 mililitro bakoitzeko, eta 96 kaloria bigarrenak. Ardo-ozpinek 4 kaloria soilik dituzte 100 mililitro bakoitzeko. Ozpinaren azukre kopuruak, hala ere, ez dio askorik eragiten dietari, oso ozpin gutxi erabiltzen baita jakiak prestatzeko. >

Modenako ozipnek
azukre gehiago dute
(baita % 24 gehiago ere)
muztio kontzentratua
erasten zaielako



Estraktu lehorra ere (ura kenduta geratzen den hori) gehiago daukate Modenako ozipnek (% 19, batez beste), ardo-ozpinek (% 1,4) eta Jerez-ozpinek baino (% 1,3). Errauts kopurua ere neurtu dugu, mineralen berri izateko (honako hauek ditu ozipnak, nagusiki: potasioa, fosforoa, magnesioa, sodioa eta kaltzioa), eta oso-oso gutxi antezman diegu guztiei, eta nahiko kopuru antzekoa denei ere. Eta berdintsu gertatu da gatzarekin ere: batez beste, 0,2 gramo dauzkate litroko, eta arauak dio, gehienez, 1 gramo eduki dezaketela litro bakoitzeko ardo-ozpinek eta Jerez-ozpinek. Koloragarririk ez da ageri ardo- eta Jerez-ozpinen osagai zerrendan. Modenako batzuek badaukate, Borges eta Ybarra etxeok (E-150d, amonio sulfitoaren karamelua), baina dastatze proban ez dute alderik antezman "kolorearen" atalean. Kontserbagarriak, berriz, guztiek daukate, baina legeak onartzen dituenak dira: potasio metasulfitoa (E-224), sufre dioxidoa (E-220) eta anhidrido sulfurosoa. Guztira zenbat sulfuroso (SO₂) daukaten ere neurtu dugu, eta kopuruak lege barruan dabilzala ikusi dugu (mugaren oso azpitik daukate).

BESTE ALDERDI BATZUK

Ozpina egiteko prozesuan, azido azetikoak sortzen da; ardo hartitzen ari denean, bakterio azetikoek ardoaren alkohola eta giroan dagoen oxigenoa konbinatzen dituzte, eta azido azetikoak eta ura sortzen dituzte. Arauak dio gutxieneko azidotasan bat eduki behar duela ozipnak, eta azido azetikoak eman behar diola hori: 6 g/100 ml ardo-ozpinak eta Modenakoak, eta 7 g/100 ml Jerez-ozpinak. Ozpin guztiek eman dituzte emaitza egokiak. Modenako ozipnek, batez beste, 6,2 gramoko azidotasa eman dute 100 mililitro bakoitzeko, eta ardo-ozpinek eta Jerez-oz-

pinek, zertxobait gehiago (7,3 gramo 100 mililitro bakoitzeko).

Bestalde, ozipnak zenbat hondar-alkohol eduki dezakeen ere esaten du arauak. Jerez-ozpinek % 3 arte eduki dezakete, ardo-ozpinek % 0,5 arte eta Modenakoek, % 1,5 arte. Aztertu ditugun guztiek bete dute araua. Modenakoen artean, Borges etxeok dauka alkohol gehien (% 0,2), eta ardo-ozpinetan, Ybarra etxeok (% 0,3); Jerez-ozpinetan, Alino etxeok eman du gehien (% 1,6), eta Ybarra etxeok gero (% 0,5).

Sulfatoen atala ere aipatu beharrekoa da. Ardoei eranstea libre izaten da, herdoila sortzea eragozteko, baina ozipinetan mugatu egiten dute kopurua: Jerez-ozpinak, gehienez, 3,5 gramo eduki ditzake litroko, eta ardo-ozpinek, 2 gramo litroko; Modenakoetan, berriz, ozipin mota hori arautzen duen erakundeak ez du jartzen mugarik sulfatoentzat. Ozpin guztiek emaitza egokiak lortu dituzte (gramo bat baino gutxiago antezman dugu litroko guztietan).

Azkenik, gai kutsakor eta ez-desiragarrien kopuruak ere arau barruan dabilza guk aztertu ditugun ozipinetan. Metanola da horietako bat: ardoak edo ozipinak egurrezko upeletan edukitzen dituzte zahartzen, eta gerta daiteke egurraren pirolisiaren eraginez agertzea gai horiek (beroren eraginez materia organikoa kimikoki deskonposatzea, hori da pirolisia). Metal astunak ere edukitzen dituzte: artsenikoa, kobrea, merkurioa, beruna eta zinka (zoruan, uretan edo airean egon daitezke, industria jardunak sortzen duen kutsaduraren eraginez).

HIRU OZPIN MOTAK

Ardo-ozpina beste biak baino ohikoagoa da eta ekoitzi ere gehiago egiten da. Ardoaren hartidura azetikotik lortzen da, eta ardo mota bat baino gehiago erabil daitezke. Ozipinaren araudi orokorra 1993. urtetik dago indarrean Espainian, baina Jatorri Izena duten ozipin bakoitzak (Modena eta Jerez Jatorrikoek, adibidez). Modenako ozipinen artean, bi eratakoak daude: ekoizpen tradizionalekoa (Jatorri Izena duena) eta komertziala edo "Aceto balsámico di Módena". Guk azterturiko lurak, halakoak izan dira, komertzialak eta Ybarra etxeok soilik dauka zigilua esanez Modenan eta Regio Emilian (Italia) egina dela, eta mahatsa Emilia Romagna eskualdekoa dela. Ardoa eta muztio kontzentratua nahasiz lortzen dituzte Modenako ozipin komertzial hauek, eta koloragarria, karamelua eta kontserbagarriak erasten dizkiete; Modenako ozipin tradizionala, aldiz ("tradizionale"), ardo-muztio egosia ozipintzen utzita lortzen dute, eta ez diete erasten ez egonkortailerik eta ez karamelurik. "Tradizionale" deitzen duten ozipinak, gainera, gutxienez 12 urtez egon behar du zahartzen, eta komertzialek gutxienez 3 urte. Komertzialen artean, honako mota hauek bereizten dira: "Giovanne" (ozpinak 3 urte egon behar du haritzezko upeletan, eta oso egokia izaten da entsaladari botatzeko), "Maturo" (5 urtez egon behar du zahartzen; gozo ukitu handiagoa du, eta lurrin handiko platerak prestatzeko erabiltzen da) eta "Vecchio" (10 urtez edukitzen dute upeletan, lurrin eta zapora handia izaten ditu, gozo ukituekin; edozertarako erabil daiteke sukaldean). Modenako ozipina berotzen bada, azidotasa galtzen du eta gozo zaporea ere bai; hozkailutik kanpora, ordea, ongi irauten du behin irekita ere.

"Jerez Jatorri Izeneko Ozpina", berriz, Jerez-Xerez-Sherry Jatorri Izena duten ardoetatik lortzen da (Cadizen eta Sevillan egiten dute). Kolorea urte zaharrenean eta kaobaren artekoa da, itxura trinkoa izaten du, lurrin sakona eta zapora mingots bizi-bizia. Hondar-alkohola izaten du, eta horrek badu eragina ozipin hauen kalitate eta berezitasunean (ontzeko edo zahartzeko prozesua ere berezia izaten dute). Modu bat baino gehiago daude ozipin mota hau egiteko: batzuetan, upelak zahartzeko adinaren arabera antolatzen dituzte, eskala homogeen batean, batzuk besteen gainean jarrita (zaharreneak azpian -zolan- eta gazteagoak gainean); azpiko upel bakoitzetik ozipin pixka bat ateratzen dute -horrekin betetzen dituzte ozipin botilak- eta, haren lekuan, ontze-aldi gazteagoko ozipina erasten dute, gaineko upeletan dagoen ozipina, alegia ("solera eta criadera" izena ematen zaio sistema horri, zolan geratzen diren upelekin eta ontze-aldiarekin jokatzeko duelako). Ozpina ontzeko beste sistema estatikoa izaten da: zahartze azetiko batetik datozen ozipinak upel berean zahartzen dituzte, bestelako ozipinekin nahasi gabe ("uztakako" sistema esaten zaio horri). Modu batean edo bestean egin, Jerez-ozpina hiru eratakoa izaten da: Jerez-ozpina (gutxienez, 6 hilabetez zahartu dena), Erreserbako Jerez-ozpina (2 urtez zahartua) eta Erreserba Handiko Jerez-ozpina (10 urtez zahartua). Eta zein ardo motarekin egin den kontuan hartuta, bi motatako Jerez-ozpin erdigozoak bereizten dituzte: "Pedro Ximénez" erakoa eta "Moscatel" erakoa. //

Banan 1 1 KALITATEZKO OZPIN

ARDO-OZPINAK



LOUIT

"Errioxako ardoz egindako ozipina"

Kristalezko botilan etorri da (750 ml). Litroak **2,13 euro balio** du, eta hau izan da merkeena aztertu ditugun guztietan.

Kalitate-prezioak aintzat hartuta, hau da aukerarik onena ardo-ozpinetan.

Azidotasa: % 7,2.

Dastatze proban 6,5 puntu lortu ditu, eta kontsumitzaileek ez dute alderik sumatu honen eta gainerako ardo-ozpinen artean. Ez dute ezaugarri bat nabarmendu, eta kritika jakinik ere ez diote egin.



YBARRA

"Ardo onduarekin egindako ozipina"

Kristalezko botilan etorri da (500 ml). Litroak **3,30 euro balio**.

Besteek baino azidotasan handiagoa du (% 8,4), baina muga barruan dabil, hala ere.

Dastatze proban 5,6 puntu. Kontsumitzaileek ez dute alderik sumatu honen eta gainerako ardo-ozpinen artean. "Azidotasan maila" eta "usaina" gustatu zaizkio jendeari, baina ez zaporea ("bizi-bizia") eta "usaina".



BORGES

"Errioxako ardoarekin egindako ozipina"

Kristalezko botilan etorri da (250 ml). Litroak **6,20 euro balio** du, eta hau izan da garestiena ardo-ozpinen artean.

Azidotasa: % 6,3.

Dastatze proban 6 puntu. Alderik ez diote antezman kontsumitzaileek gainerako ardo-ozpinekin. "Kolorea" gustatu zaio jendeari, baina ez "gozotasuna".



JEREZ-OZPINAK (JATORRI IZENA)

LOUIT

"Jerez-ozpina" (sei hilabetez baino gehiagoz zahartua)

Kristalezko botilan etorri da (750 ml).

Litroak **2,47 euro balio** du, eta Jerez-ozpinetan merkeena izan da.

Kalitate-prezioak aintzat hartuta, hau da aukerarik onena Jerez Jatorri izeneko ozpinetan.

Azidotasuna: % 7,3.

Dastatze proban 6,4 puntu. "Gozo ukitua" gustatu zaie kontsumitzaileei, ez, ordea, kolorea ("iluna" iruditua zaie).



BORGES

"Jerez-ozpina" (sei hilabetez baino gehiagoz zahartua)

Kristalezko botilan etorri da (250 ml).

Litroak **6,14 euro balio** du.

Azidotasuna: % 7,3.

Dastatze proban 6,4 puntu. "Kolorea" gustatu zaie, baina ez usaina ("gehiegiz-kotzat" jo dute).



YBARRA

"Erreserbako Jerez-ozpina" (bi urtez baino gehiagoz zahartua)

Kristalezko botilan etorri da (500 ml).

Litroak **7,36 euro balio** du, eta Jerez-ozpin guztietan garestiena izan da.

Azidotasuna: % 7,4.

Dastatze proban 6,7 puntu. "Zapore bizia" duelako gustatu zaio jendeari, baina "usaina" ez dute atsegin izan.



ALIÑO

"Jerez-ozpina" (sei hilabetez baino gehiagoz zahartua)

Kristalezko botilan etorri da (250 ml).

Litroak **6,76 euro balio** du.

Azidotasuna: % 7,3.

Honek eduki du hondar-alkohol gehien (% 1,6), baina araua betetzen du (% 3 baino gutxiago eduki behar dute).

Dastatze proban 5,5 puntu. Beste Jerez-ozpinak baino gutxiago gustatu zaie kontsumitzaileei. "Usaina" ez dute atsegin izan.



MODENAKO OZPIN BALTSAMIKOAK

BORGES

"Modenako ozpin balsamikoa"

Kristalezko botilan etorri da (500 ml).

Litroak **6,66 euro balio** du, eta merkeena izan da mota horretakoetan.

Azidotasuna: % 6,1.

Kalitate-prezioak aintzat hartuta, hau da aukerarik onena Modenako ozpinetan.

Honek dauka azukre gehien (24 g/100 ml), eta kaloriak gehien: ia 100 kaloria 100 gramo bakoitzeko.

Koloragarria ageri duen bakarretakoa da: E-150d (amonio sulfitoaren karamelua).

Dastatze proban 6,6 puntu. Kontsumitzaileek ez diote alderik sumatu Modenako gainerakoekin. "Azidotasun maila" gustatu zaie, "gozotasuna" eta "usaina", baina zapore gutxitxo duela esan dute.



LOUIT

"Modenako ozpin balsamikoa"

Kristalezko botilan etorri da (250 ml).

Litroak **7,73 euro balio** du.

Azidotasuna: % 6,2.

Dastatze proban 6,4 puntu. Kontsumitzaileek ez diote alderik sumatu Modenako gainerako ozpinekin. "Azidotasun leunekoa" delako gustatu zaio jendeari, eta "lurrintsua" delako ere bai; honek ere "zapore gutxitxo" duela nabarmendu dute.



ALIÑO

"Modenako ozpin balsamikoa"

Kristalezko botilan etorri da (250 ml).

Litroak **9,58 euro balio** du.

Azidotasuna: % 6,2

Borges etxeakoaren ondotik, honek du azukre gehien Modenako artean: 17 g/100 ml.

Dastatze proban 6,2 puntu. Kontsumitzaileek ez diote alderik sumatu Modenako gainerako ozpinekin. "Azidotasun leunekoa" delako gustatu zaie, baina "usain gutxikotzat" jo dute.



YBARRA

"Modenako ozpin balsamikoa"

Kristalezko botilan etorri da (250 ml).

Litroak **10,23 euro balio** du, eta hau izan da garestiena aztertu ditugun guztietan.

Modenako artean, honek bakarra dauka jatorri eta egiazkotasun ziurtagiria, baina dastatze proban ez da nabarmendu besteen gainetik.

Azidotasuna: % 6,4.

Modenako artean, honek du azukre gutxien (13 g/100 ml).

Osagai zerrrendan koloragarria ageri duen bakarretakoa da: E-150d (amonio sulfitoaren karamelua).

Dastatze proban 6 puntu. Kontsumitzaileek ez diote alderik sumatu Modenako gainerako ozpinekin. "Azidotasun maila" gustatu zaio jendeari, eta alde txarrik ez diote aurkitu.