

ÁCIDO ASCÓRBICO

Antioxidante para mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

Ácido ascórbico ó Vitamina C es un conservante que añadido al vino se oxida consumiendo el oxígeno disuelto, de esta forma protege al vino, evitando la oxidación de los compuestos aromáticos (conservando el aroma y afrutado) y de los compuestos polifenólicos.

Impide la oxidación de Fe(II) a Fe(III), por lo que evita la quiebra férrica, aunque por su límite legal supone un tratamiento muy limitado.

APLICACIÓN

Antioxidante en mostos y vinos.

COMPOSICIÓN

Ácido L- Ascórbico.

DOSIS

Mosto o vino	5 - 8 g/hl
Uso curativo	15 - 20 g/hl

Dosis máxima legal en vinos: 25 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- Disolver previamente en agua al 10 % y añadir al volumen total evitando aireación.

Precauciones de trabajo:

El ácido ascórbico debe emplearse en presencia de sulfuroso (SO_2 libre alrededor de 20 mg/l).

Utilizar el producto en las 2 horas siguientes a su preparación.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99,0
Rotación específica (20°C)	+20,5 a +21,5
Humedad [%]	< 0,4
pH (5%)	2,4 – 2,8
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 1
Metales pesados [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 2

ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco inodoro.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. No exponer directamente a la luz solar.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.