

Acide Ascorbique

Antioxydant pour moûts et vins.

CARACTÉRISTIQUES

Ácido ascórbico ou vitamine C est un conservateur qui, ajouté au vin, s'oxyde en consommant l'oxygène dissous. Il protège ainsi le vin en évitant l'oxydation des composés aromatiques (en préservant l'arôme et le caractère fruité) et des composés polyphénoliques.

Il empêche l'oxydation de Fe(II) à Fe(III), ce qui permet de prévenir la casse ferrique, même s'il constitue un traitement très limité en raison de la limite légale.

APPLICATION

Antioxydant dans les moûts et les vins.

COMPOSITION

Ácido L- Ascórbico.

DOSE

Moût ou vin	5 – 8 g/hl
Usage curatif	15 – 20 g/hl

Límite legal máximo en vinos: 25 g/hl.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre au préalable à 10 % dans l'eau et ajouter au volume total en évitant l'aération.

Précautions de travail:

L'acide ascorbique doit être utilisé en présence d'anhydride sulfureux (SO₂ libre, environ 20 mg/l).

Utiliser le produit dans les 2 heures suivant sa préparation.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche inodore.

PRÉSENTATION

Emballage de 1 et 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 041 (REV.6)

Richesse [%]	> 99,0
Pouvoir rotatoire spécifique (20°C)	+20,5 a +21,5
Humidité [%]	< 0,4
pH (5%)	2,4 – 2,8
Cendres sulfatées [g/kg]	< 1
Métaux lourds [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 2

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs. Ne pas exposer directement à la lumière solaire.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 3 an à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.