

# Acid ascorbic.

Antioxidant pentru musturi si vinuri

## CARACTERISTICI

**Acidul ascorbic** sau Vitamina C este un conservant care adaugat in vin consuma oxigenul dizolvat, protejand astfel vinul, evitand oxidarea compusilor aromatici (conservand aroma si gustul) si a compusilor polifenolici.

Impiedica oxidarea ionilor de Fe(II) la Fe(III), evitand casarea ferica, desi, datorita limitei legale impuse tratamentul cu acest produs este foarte limitat.

## APLICATII

Antioxidant in musturi si vinuri.

## COMPOZITIE

Acid L- Ascorbic.

## DOZE

|              |              |
|--------------|--------------|
| Most sau vin | 5 – 8 g/hl   |
| Curativ      | 15 – 20 g/hl |

*Limita maxima legala in vin: 25 g/hl.*

## MOD DE UTILIZARE

Se dizolva in apa, in proportie de 10% si se adauga in volumul total evitand aerarea.

### Precautii de lucru:

Acidul ascorbic trebuie utilizat in prezenta sulfului (SO<sub>2</sub> liber approx. 20 mg /l).

Utilizati produsul in doua ore de la prepararea sa.

## ASPECT FIZIC

Pudra cristalina de culoare alba, inodora.

## AMBALARE

---

Ambalaj de 1 si 25 kg.

## PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE EP 041 (REV.6)

---

Puritate [%] > 99,0

---

Rotatie specifica (20°C) +20,5 a +21,5

---

Umiditate [%] < 0,4

---

pH (5%) 2,4 – 2,8

---

Cenusa sulfatata [g/kg] < 1

---

Metale grele [mg/kg] < 10

---

Pb [mg/kg] < 2

---

Hg [mg/kg] < 1

---

As [mg/kg] < 3

---

Fe [mg/kg] < 5

---

Cu [mg/kg] < 2

---

## PASTRARE

---

A se pastra in ambalaj original, in loc uscat si racoros, fara mirosuri straine. A nu se expune direct la lumina solara.

Odata deschis ambalajul trebuie utilizat cat mai curand posibil.

A se consuma de preferat in 3 ani de la data ambalarii.

## RGSEAA: 31.00391/CR

*Produx conform Codexului Oenologic International si Regulamentului European (UE) 2019/934.*