

# 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
Curativo	15 – 20 g/hl

*Límite legal máximo 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<sub>2</sub> libre alrededor de 20 mg /l).

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

## ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco inodoro.

## PRESENTACIÓN

---

Envase de 1 y de 25 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS EP 041 (rev.6)

---

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

## CONSERVACIÓN

---

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.*