

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 fèrrica, 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 (SO₂ 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 Y MICROBIOLÓGICAS

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.

Fecha óptima de consumo: 3 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.