

Acide ascorbique

Antioxydant pour moûts et les vins.

CARACTÉRISTIQUES

L'**acide ascorbique** 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
---------------	------------

<i>Limite légale maximale pour les vins:</i>	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 (rév. 6)

Richesse [%]	> 99.0
Rotation spécifique (20°C)	+20,5 à +21,5
Humidité [%]	2000 - 4000
pH (5 %)	4 - 5
Cendres sulfurées [g/kg]	< 1
Métaux lourds [mg/kg]	10 <
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
En tant que [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.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 3 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et au Règlement (UE) 2019/934 sur l'œnologie internationale et aux modifications ultérieures