

Acido Ascorbico

Antiossidante per mosti e vini.

CARATTERISTICHE

L'**acido ascorbico** o Vitamina C è un conservante che, aggiunto al vino, si ossida consumando l'ossigeno sciolto; in questo modo protegge il vino evitando l'ossidazione dei composti aromatici (conservando l'aroma e il fruttato) e dei composti polifenolici.

Impedisce l'ossidazione da Fe(II) a Fe(III), ragion per cui evita la casse ferrica (casse blu), anche se, per il limite legale al quale è sottoposto, implica un trattamento molto limitato.

APPLICAZIONE

Antiossidante per mosti e vini.

COMPOSIZIONE

Acido L- Ascorbico.

DOSE

Mosti e vini	5 – 8 g/hl
Uso curativo	15 – 20 g/hl

Dose massima legale nei vini: 25 g/hl.

MODO D'USO

Sciogliere in precedenza in acqua al 10% e aggiungere al volume totale evitando ventilazione.

Precauzioni nella lavorazione:

L'**acido ascorbico** dev'essere utilizzato in presenza di solforosa (SO₂ libera, circa 20 mg /l).

Utilizzare il prodotto entro 2 ore dalla sua preparazione.

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca, inodore.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 041 (rev.6)

Purezza [%]	> 99,0
Rotazione specifica (20°C)	+20,5 a +21,5
Umidità [%]	< 0,4
pH (5%)	2,4 – 2,8
Ceneri solfatate [g/kg]	< 1
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 2

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto. Non esporre direttamente ai raggi solari.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro: 3 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.