

Acido ascorbico

Antiossidante per mosti e vini.

CARATTERISTICHE

L'**acido ascorbico o vitamina C** è un conservante che, quando viene aggiunto al vino, viene ossidato consumando ossigeno disciolto, proteggendo così il vino e prevenendo l'ossidazione di composti aromatici (preservando aroma e fruttata) e composti polifenolici.

Previene l'ossidazione di Fe(II) a Fe(III), quindi previene la rottura del ferro, anche se, a causa del suo limite legale, è un trattamento molto limitato.

APPLICAZIONE

Antiossidante presente nei mosti e nei vini.

COMPOSIZIONE

L-Acido ascorbico.

DOSAGGIO

Mosto o vino	5-8 g/hl
Guarigione	15-20 g/hl
<i>Limite massimo legale per i vini</i>	25 g/hl

COME USARLO

Predissolvi in acqua al 10% e aggiungi al volume totale evitando l'aerazione.

Precauzioni sul lavoro:

L'**acido ascorbico** dovrebbe essere usato in presenza di zolfo (SO₂ libero intorno a 20 mg/l).
Usa il prodotto entro 2 ore dalla preparazione.

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca inodore.

PRESENTAZIONE

Contenitori da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 041 (rev.6)

Ricchezza [%]	> 99.0
Rotazione specifica (20°C)	+20,5 a +21,5
Umidità [%]	2000 - 4000
pH (5%)	4 - 5
Cenere solfatata [g/kg]	< 1
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Come [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 2

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 3 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e successive modifiche