

# Ácido ascórbico

Antioxidante para mostos e vinhos.

## CARACTERÍSTICAS

O **ácido ascórbico** ou vitamina C é um conservante que adicionado ao vinho oxida consumindo o oxigênio dissolvido, desta forma protege o vinho, impedindo a oxidação de compostos aromáticos (preservando o aroma e a fruta) e dos compostos polifenólicos.

Evita a oxidação do Fe (II) em Fe (III), impedindo assim falência de ferro, embora, devido ao seu limite legal, represente um tratamento muito limitado.

## APLICAÇÃO

Antioxidante em mostos e vinhos.

## COMPOSIÇÃO

Ácido L- Ascórbico.

## DOSES

Mosto ou vinho	5 – 8 g/hl
Curativo	15 – 20 g/hl

*Dose legal máxima em vinhos: 25 g/hl.*

## MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver previamente em 10% de água e adicionar ao seu volume total evitando que se disperce no ar.

**Precauções de trabalho:**

O ácido ascórbico deve ser usado na presença de enxofre (SO livre cerca de 20 mg / l). Utilizar o produto dentro de 2 horas após a sua preparação.

## ASPETO FÍSICO

Pó branco e cristalino inodoro.

## APRESENTAÇÃO

---

Embalagem de 1 e de 25 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 041 (rev.6)

---

Riqueza [%]	> 99,0
Rotação específica (20°C)	+20,5 a +21,5
Humidade [%]	< 0,4
pH (5%)	2,4 – 2,8
Cinzas sulfatadas [g/kg]	< 1
Metais pesados [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 2

## CONSERVAÇÃO

---

Armazene na embalagem original, em local fresco e seco.  
Não expor diretamente à luz solar.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.

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

*Produto em conformidade com o Código Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.*