

Ácido Ascórbico

Antioxidante para mosto e vinhos.

FUNCIONALIDADES

O **ácido ascórbico**, ou **vitamina C**, é um conservante que, quando adicionado ao vinho, é oxidado pelo consumo de oxigénio dissolvido, protegendo assim o vinho e prevenindo a oxidação de compostos aromáticos (preservando o aroma e a fruta) e compostos polifenólicos.

Previne a oxidação de Fe(II) para Fe(III), evitando assim a quebra do ferro, embora devido ao seu limite legal seja um tratamento muito limitado.

APLICAÇÃO

Antioxidante em mostos e vinhos.

COMPOSIÇÃO

L-Ácido Ascórbico.

DOSAGEM

Mosto ou vinho 5-8 g/hl

Cura 15-20 g/hl

Limite máximo legal para vinhos 25 g/hl

COMO USAR

Pré-dissolva em 10% de água e aumente o volume total evitando a aeração.

Precauções de Trabalho:

O **ácido ascórbico** deve ser usado na presença de enxofre (SO₂ livre cerca de 20 mg/l).

Use o produto dentro de 2 horas após a preparação.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó branco cristalino inodoro.

APRESENTAÇÃO

Recipientes de 1 e 25 kg.

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 041 (rev.6)

Riqueza [%]	> 99.0
Rotação específica (20°C)	+20,5 a +21,5
Humidade [%]	2000 - 4000
pH (5%)	4 - 5
Cinza sulfatada [g/kg]	< 1
Metais pesados [mg/kg]	< 10
PB [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 5
[mg/kg]	< 2

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores. Não exponha diretamente à luz solar.

Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

Data ótima de consumo: 3 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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