

Acid Ascorbic

Antioxidant pentru musturi și vinuri.

CARACTERISTICI

Acidul ascorbic sau vitamina C este un conservant care, atunci când este adăugat în vin, este oxidat prin consumul de oxigen dizolvat, protejând astfel vinul și prevenind oxidarea compușilor aromatici (păstrând aroma și fructele) și a compușilor polifenolici.

Acesta previne oxidarea Fe(II) la Fe(III), deci previne casarea ferica, deși din cauza limitei legale este un tratament foarte limitat.

APLICAȚIE

Antioxidant în musturi și vinuri.

COMPOZIȚIE

Acid L-ascorbic

DOZA

Must sau vin 5-8 g/hl

Curativ 15-20 g/hl

Limita maximă legală pentru vinuri 25 g/hl

MOD DE UTILIZARE

Dizolvati anterior în apă, la o concentrație de 10% și adăugați la volumul total evitând aerarea.

Precauții de lucru:

Acidul ascorbic trebuie folosit în prezența sulfului (SO₂ liber în jur de 20 mg/l).

Folosește produsul în decurs de 2 ore de la preparare.

ASPECT FIZIC

Pulbere cristalină albă fără miros.

PREZENTARE

Ambalaj de 1 și 25 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 041 (rev.6)

Concentrație [%]	> 99.0
rotație specifică (20°C)	+20,5 până la +21,5
Umiditate [%]	2000 - 4000
pH (5%)	4 - 5
Cenuri sulfatate [g/kg]	< 1
Metale grele [mg/kg]	< 10
PB [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Ca [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 2

PASTRARE

Păstrează-l în ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri straine. Nu expune direct la lumina soarelui.

Odată deschis, ar trebui folosit cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 3 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și modificările ulterioare