



Ácido Ascórbico

CONSERVANTE ANTIOXIDANTE

COMPOSIÇÃO

Ácido L-ascórbico.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: pó cristalino, inodoro, de cor branco ou amarelo-claro

Produto puro, sem substâncias estranhas.

APLICAÇÕES

O **ÁCIDO L-ASCÓRBICO** é muito eficaz no processo de estabilização química e física do vinho. Devido à sua acção antioxidante, previne os fenómenos de oxidação mantendo estável a cor, assim como as características organolépticas do vinho.

Importante: para que possa exercer a sua acção antioxidante de forma adequada, o **ÁCIDO L-ASCÓRBICO** tem que ser protegido com um nível adequado de anidrido sulfuroso livre.

O **ÁCIDO L-ASCÓRBICO** está autorizado como aditivo em diferentes produtos alimentares:

- Bebidas em geral, cerveja, caramelos, carnes frescas e em lata, confeitaria, fruta, cogumelos secos, charcutaria, licores, marmeladas e doces, pão, peixe, peixe enlatado.
- Em geral, conservas em vinagre, sumos e xaropes de fruta.

DOSES

Em vinho: de 5 a 15 g/hL (Limite legal CE: 15 g/hL).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver directamente o **ÁCIDO L-ASCÓRBICO**, agitando continuamente, numa parte do produto a estabilizar e, de seguida, adicionar ao volume total, homogeneizando com um agitador ou remontagem.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saco de 1 kg

Saco de 25 kg

Embalagem fechada: armazene o produto num local seco, fresco e arejado.

Embalagem aberta: Feche a embalagem com cuidado e conserve-a como indicado anteriormente e ao abrigo da luz.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Fórmula: $C_6H_8O_6$

Concentração (% peso seco) > 99

Humidade (%) < 0,4

Cinzas sulfatadas (%) < 0,1

Metais pesados (mg/Kg Pb) < 10

Chumbo (mg/kg Pb) < 5

Arsénio (mg/kg As) < 3

Mercúrio (mg/kg Hg) < 1

Estes valores foram determinados usando métodos oficiais e/ou métodos internos da Esseco. Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resolução Oeno 18/2000)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.

DIR 96/77/CE (Aditivos alimentares)