



ACIDO L-ASCORBICO

CONSERVANTE ANTIOSSIDANTE

COMPOSIZIONE

E 300 Acido L-ascorbico.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina inodore, di colore bianco o giallo chiaro.

Prodotto puro, esente da sostanze estranee.

APPLICAZIONI

L'ACIDO L-ASCORBICO è un ausiliario molto importante per la stabilizzazione chimico-fisica del vino. Grazie alla sua azione antiossidante, previene i fenomeni ossidativi, mantenendo stabile il colore e preservando le caratteristiche organolettiche del vino. Importante: per esercitare adeguatamente la sua azione antiossidante, l'ACIDO L-ASCORBICO deve essere protetto da un adeguato livello di anidride solforosa libera.

DOSI

Sull'uva: 5 - 10 g/100 kg

Nel mosto: 5 - 10 g/hl

Nel vino: da 5 a 15 g/hl

Dose massima legale nella UE: 25g/hl.

MODALITA' D'USO

Sciogliere direttamente l'acido ascorbico sotto agitazione in una parte del prodotto da stabilizzare o in acqua, ed aggiungere successivamente in modo omogeneo alla massa a trattare.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Sacco da 25 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra e al riparo dalla luce.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

formula	C ₆ H ₈ O ₆
titolo sul secco (%)	> 99
perdita essiccamento	< 0,4%
ceneri solfatate (%)	< 0,1
metalli pesanti (mg/kg Pb)	< 10
piombo (mg/kg Pb)	< 2
arsenico (mg/kg As)	< 3
mercurio (mg/kg Hg)	< 1

I valori sopra indicati sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Regolamento (UE) N.231/2012

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009