

STABILIZZANTI

ACIDO L-ASCORBICO

	<p>COMPOSIZIONE E300 Acido L-ascorbico.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI 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.</p>
	<p>APPLICAZIONI Protezione antiossidante di uve, mosti e vini.</p>
	<p>DOSI Uva: 5 – 10 g/q Mosto: 5 – 10 g/hL Vino: 5-15 g/hL</p> <p>Dose massima legale nella UE: 25 g/hL per ogni trattamento (uva, mosto e vino). Quantità massima nel vino trattato messo in commercio: 250 mg/L.</p> <p>Importante: affinché l'acido ascorbico sia efficace nella sua azione antiossidante, si raccomanda di usarlo in associazione ad anidride solforosa o metabisolfito di potassio o di aggiungerlo in un mosto o vino con un adeguato contenuto di anidride solforosa libera.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere in 10 parti di mosto, vino o acqua e aggiungere in modo uniforme alla massa a trattare.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg – 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International Regolamento (CE) N. 231/2012</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.