








AGENTES ESTABILIZANTES

ÁCIDO L-ASCÓRBICO

	<p>COMPOSIÇÃO E300 Ácido L-ascórbico.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O Ácido L-ascórbico é muito eficaz no processo de estabilização química e física do vinho. Devido à sua ação antioxidante, previne os fenômenos de oxidação mantendo estável a cor, assim como as características organolépticas do vinho.</p>
	<p>APLICAÇÕES Proteção antioxidante de uvas, mostos e vinhos.</p>
	<p>DOSES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nas uvas: 50 – 100 g/ton ▪ No mosto: 5 – 10 g/hL ▪ No vinho: 5 – 15 g/hL <p>Dose máxima legal na UE: 25 g/hL Fora da UE, consultar a legislação em vigor.</p> <p>Importante: para que possa exercer a sua ação antioxidante de forma adequada, o ácido L-ascórbico tem de estar protegido com um nível adequado de sulfuroso livre, recomendando-se o seu uso em combinação com dióxido de enxofre, metabissulfito de potássio, ou adicionado a um mosto ou vinho com um teor adequado de sulfuroso livre.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver o produto em 10 partes de mosto, vinho ou água e adicionar ao volume total a tratar, homogeneizando com um agitador ou remontagem.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO 1 Kg – 25 Kg</p> <p>Embalagem fechada: manter num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto em conformidade com: Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) N. 934/2019 e subseqüentes atualizações</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.