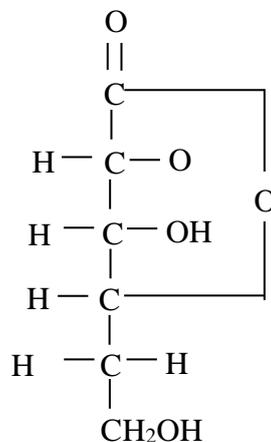


VITAMINA C

ANTIOSSIDANTE - CONSERVANTE

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

L'acido L-ascorbico (E 300), comunemente conosciuto come vitamina C, si trova nell'uva in quantità variabili da 10 a 160 mg/L. Trova impiego in enologia come antiossidante grazie al suo elevato potere riducente. Questa caratteristica permette di proteggere il vino dai fenomeni ossidativi e di mantenere stabile il colore e le proprietà organolettiche del vino.



Acido L-ascorbico

COMPOSIZIONE: acido L-ascorbico

APPLICAZIONE: aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento previene i fenomeni ossidativi a carico della componente antocianica e preserva le caratteristiche organolettiche dello stesso.

DOSI

5-15 g/hl. La legge prevede una dose massima pari a 15g/hl. La vitamina C è soggetta all'ossidazione con formazione di acido L-deidroascorbico e acqua ossigenata (forte ossidante). Per tale motivo è consigliabile usare l'acido ascorbico in associazione con l'anidride solforosa, che riduce l'acqua ossigenata.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere direttamente l'acido ascorbico sotto agitazione in una parte del prodotto da stabilizzare ad aggiungere successivamente alla massa con un rimontaggio. Far precedere un eventuale trattamento di demetalizzazione in quanto ferro e rame agiscono da catalizzatori nella reazione di ossidazione dell'acido ascorbico.

CONFEZIONE: sacchetti da 1 Kg
 scatole da 25 Kg



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Prodotto per uso enologico conforme al Regolamento CE 1493/99, DM 26/04/69 (sostanze per uso enologico), Codex enologico 2000, FCC IV – 1996, DIR 96/77/CE (additivi alimentari).

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO