



ACIDO L-ASCORBICO

Caratteristiche generali

L'acido L-ascorbico, o vitamina C, è un composto organico solido bianco. 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. Tuttavia, è importante sottolineare che, per ottimizzare la sua funzione antiossidante, l'acido ascorbico deve essere protetto da un adeguato livello di anidride solforosa libera.

Dosaggio

Mosto da 2 a 15 g/hL;

Vino da 1 a 10 g/hL.

In vino limite legale max: 250 mg/L su vino finito.

L'uso su mosto è regolato allo stesso dosaggio dal Reg CE 2165/05.

Si consigliano prove preliminari in laboratorio.

Modalità d'uso

Fare riferimento alla normativa vigente nel campo di utilizzo.

Confezione e conservazione

Sacchetti in poliacoppiato da 1 kg, sacchi da 25 kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev. 9/05.2023

