



## ACIDO L-ASCORBICO

### Caratteristiche generali

L'acido L-ascorbico, o vitamina C, è un composto organico che si presenta come un solido bianco. Viene aggiunto agli alimenti come conservante grazie al suo potere antiossidante e come aromatizzante perché ha un gusto leggermente acidulo. L'acido L-ascorbico reagisce con l'ossigeno presente nell'aria, impedendo a questo di combinarsi con diverse sostanze chimiche contenute negli alimenti provocando alterazioni sensoriali ed ai principi nutritivi. Quindi, ostacola il processo di ossidazione dovuto al contatto con l'ossigeno dell'aria, impedendo l'imbrunimento di molti alimenti.

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.

Avvertenza: per ottimizzare la funzione antiossidante dell'acido ascorbico, questo deve essere protetto da un adeguato livello di anidride solforosa libera.

L'acido L-ascorbico, in virtù dell'idrofilia che lo caratterizza, viene addizionato alla farina (ne impedisce l'imbrunimento), alla pasta fresca, alla birra, al vino, alle carni macinate preconfezionate ed ai salumi, a confetture e gelatine, al latte disidratato, a frutta, succhi ed ortaggi congelati, surgelati o diversamente confezionati.

### 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 poliaccoppiato da 1 Kg, sacchi da 25 Kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev. 8/05.2022