

**Antioxidante para mostos y vinos.**

#### CARACTERÍSTICAS

Ácido Ascórbico ó Vitamina C es un conservante que añadido al vino se oxida consumiendo el oxígeno disuelto, de esta forma protege al vino, evitando la oxidación de los compuestos aromáticos (conservando el aroma y afrutado) y de los compuestos polifenólicos. Impide la oxidación de Fe(II) a Fe(III), por lo que evita la quiebra férrica, aunque por su límite legal supone un tratamiento muy limitado.

#### APLICACIÓN

Antioxidante en mostos y vinos.

#### COMPOSICIÓN

Ácido L- Ascórbico.

#### DOSIS

Mosto o vino 5 - 8 g/hl

Uso curativo 15 - 20 g/hl

*Dosis máxima legal en vinos: 25 g/hl*

#### MODO DE EMPLEO

\* Disolver previamente en agua al 10 % y añadir al volumen total evitando aireación.

#### Precauciones de trabajo:

El ácido ascórbico debe emplearse en presencia de sulfuroso (SO<sub>2</sub> libre alrededor de 20 mg /l).

Utilizar el producto en las 2 horas siguientes a su preparación.

#### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99,0
Rotación específica (20°C)	+20,5 a +21,5
Humedad [%]	< 0,4
pH (5%)	2,4 – 2,8
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 1
Metales pesados [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	<3
Fe [mg/kg]	<5
Cu [mg/kg]	<2

#### ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco inodoro.

#### PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg y 25 Kg

#### CONSERVACIÓN

Conservar el envase de origen, en lugar fresco y seco. No exponer directamente a la luz solar.

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y I Reglamento CE 606/2009