



L- ACID ASCORBIC

ANTIOXIDANT



COMPOZIȚIE

L-acid ascorbic (E 300).



CARACTERISTICI

ACIDUL L-ASCORBIC este produsul natural care, mai mult decât oricare altul, este capabil să prevină oxidarea fracțiunilor colorante și aromatice a mustului, sucurilor și vinurilor; de asemenea, previne casarea ferică și îmbunătățește calitățile organoleptice. În industria alimentară, ACIDUL L-ASCORBIC este utilizat pe scară largă ca antioxidant. Se prezintă sub formă de pulbere albă cristalină.



UTILIZARE

ACIDUL L-ASCORBIC este un antioxidant eficient. Acțiunea sa este chiar mai puternică decât acidul sulfuric, dar acidul l-ascorbic nu îl înlocuiește. În ceea ce privește dioxidul de sulf, acesta este un antioxidant reversibil; prin urmare, dacă este prezent în produsul care urmează să fie tratat în absența unui acceptor ireversibil de oxigen (SO₂), poate deveni un oxidant puternic în forma sa oxidată (acid dehidroascorbic). Prin urmare, este necesară și prezența dioxidului de sulf.

Tratamentele cu ACID L-ASCORBIC pot reduce semnificativ utilizarea dioxidului sulfuric, oferind avantaje tehnice notabile.

Utilizarea ACIDULUI L-ASCORBIC în asociere cu acidul citric poate evita precipitarea ferică în vinurile casante ca urmare a aerației, până la punctul de a face inutilă practica înlăturării chimice a fierului în vinurile cu excese ușoare de fier. Din punct de vedere organoleptic, se pot evita consecințele negative care pot apărea într-un vin după transvazare, sau după îmbuteliere, dégorgement etc.

Cele mai bune rezultate se obțin la vinurile spumante.

Atunci când se utilizează ACIDUL ASCORBIC, respectați normele legale în vigoare.



L- ACID ASCORBIC

ANTIOXIDANT



MOD DE UTILIZARE

ACIDUL L-ASCORBIC este extrem de solubil. Prin urmare, poate fi adăugat direct la produsul care urmează să fie tratat imediat înainte de îmbuteliere, fără a fi necesară dizolvarea acestuia mai întâi în apă sau vin.

Se recomandă utilizarea produsului împreună cu doze mici de dioxid de sulf.



DOZARE

De la 50 la 100 mg/L, până la 250 (limita legală actuală): pentru vinurile albe și roșii:
Pentru sucurile de fructe și alte produse, respectați normele legale.



AMBALAJ

saci de 25 kg
sacoșe din polilaminat de 1 kg.



PĂSTRARE

Produsul este higroscopic; păstrați-l într-un loc răcoros și uscat, departe de acțiunea luminii.
În soluție apoasă se modifică rapid la aer și lumină.
Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos