

ACIDO L-ASCORBICO

(VITAMINA C)



CONSERVANTE ANTIOSSIDANTE

COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina inodore, di colore bianco o giallo chiaro.

Prodotto puro, esente da sostanze estranee.

APPLICAZIONI

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.

Importante: per esercitare adeguatamente la sua azione antiossidante, l'**ACIDO L-ASCORBICO** deve essere protetto da un adeguato livello di anidride solforosa libera.

L'**ACIDO L-ASCORBICO** è autorizzato come additivo in numerosi prodotti alimentari: bibite in genere, birra, caramelle, carni fresche e in scatola, confetteria, frutta, funghi secchi, insaccati, liquori, marmellate e confetture, pane, pesce in scatola, prodotti da forno, prodotti dolciari in genere, sottaceti, succhi e sciroppi frutta.

DOSI

Nel vino: da 5 a 15 g/hl, che rappresentano il limite legale nella UE.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere direttamente l'acido ascorbico sotto agitazione in una parte del prodotto da stabilizzare, ed aggiungere successivamente a tutta la massa, omogeneizzandola tramite agitatore o rimontaggio.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Sacco da 25 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra e al riparo dalla luce.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO CHIMICHE

formula	$C_6H_8O_6$
titolo sul secco (%)	> 99
sostanze volatili (%)	< 0,4
ceneri solfatate (%)	< 0,1
metalli pesanti (mg/kg Pb)	< 10
piombo (mg/kg Pb)	< 5
arsenico (mg/kg As)	< 3
mercurio (mg/kg Hg)	< 1

I valori sopra indicati sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

DM 26/04/69 (Sostanze per uso enologico).

DIR 96/77/CE (Additivi alimentari).

Codex CEnologique International 1978.

FCC IV - 1996.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento CE 822/87.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.