

# **ÁCIDO L-ASCÓRBICO**

## **CONSERVANTE ANTIOXIDANTE**

### COMPOSICIÓN

E 300 Ácido L-ascórbico.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo cristalino, inodoro, de color blanco o amarillo claro.

Producto puro, sin sustancias extrañas.

### APLICACIONES

El **ÁCIDO L-ASCÓRBICO** resulta muy eficaz en el proceso de estabilización química y física del vino. Por su acción antioxidante, previene los fenómenos de oxidación manteniendo estable el color, así como las características organolépticas del vino.

Importante: para que pueda ejercer su acción antioxidante de manera adecuada, el **ÁCIDO L-ASCÓRBICO** tiene que protegerse con un nivel adecuado de anhídrido sulfuroso libre.

### DOSIS

En la uva: 5 -10 g/100 kg

En mosto: 5 -10 g/100L

En vino: 5 -15 g/100L

Límite legal marcado por la UE: 25 g/100L

### MODO DE EMPLEO

Disuélvase directamente el ácido ascórbico agitando constantemente en una parte del producto a estabilizar y a continuación añádase a toda la masa homogeneizándola con un agitador o remontado.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Saco de 25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado y al amparo de la luz.

### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| fórmula                    | $C_6H_8O_6$ |
| título en seco (%)         | > 99        |
| humedad                    | < 0,4%      |
| cenizas sulfatadas (%)     | < 0,1       |
| metales pesados (mg/kg Pb) | < 10        |
| plomo (mg/kg Pb)           | < 2         |
| arsénico (mg/kg As)        | < 3         |
| mercurio (mg/kg Hg)        | < 1         |

Los valores se han calculado con métodos Oficiales o bien con métodos desarrollados por la propia Esseco. La empresa está a disposición por si precisa otros datos que no se han detallado en esta ficha.

El producto cumple con las características marcadas por:

Reglamento (UE) N.231/2012

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009