

**CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES**

ÁCIDO ASCÓRBICO

ANTIOXIDANTE PARA MOSTOS Y VINOS

Antioxidante natural para la conservación y rejuvenecimiento de los vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- 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 y de los compuestos polifenólicos, conservando el aroma y afrutado.
- 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.
- Se puede aplicar en mostos y vinos como acción preventiva y curativa.

COMPOSICIÓN

Ácido L- Ascórbico (E-300).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

5 - 8 g/hl en mosto o vino.

15 - 20 g/hl en aplicación correctiva.

- *Dosis máxima legal en vinos: 25 g/hl.*
- Disolver previamente en agua al 10 % y añadir al volumen total evitando aireación.
- El ácido ascórbico debe emplearse en presencia de sulfuroso (SO_2 libre alrededor de 20 mg /l).
- Utilizar el producto en las 2 horas siguientes a su preparación.

PRESENTACIÓN

Polvo cristalino blanco inodoro.

Envase de 1 y de 25 kg.

CONSERVACIÓN

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

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.