



# ACIDO L-ASCORBICO

ANTIOSSIDANTE



## COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico (E 300).



## CARATTERISTICHE

L'ACIDO L-ASCORBICO è il prodotto naturale che più di ogni altro è in grado di prevenire le ossidazioni delle frazioni coloranti ed aromatiche di mosti, succhi e vini; impedisce inoltre la casse ferrica e migliora le qualità organolettiche.

Nell'industria alimentare L'ACIDO L-ASCORBICO è largamente utilizzato come antiossidante.

Si presenta come polvere bianca cristallina.



## IMPIEGHI

L'ACIDO L-ASCORBICO svolge un'efficace azione antiossidante, anche più intensa dell'acido solforoso, al quale peraltro non va a sostituirsi. Rispetto l'anidride solforosa è un antiossidante reversibile, e quindi se presente nel mezzo in assenza di un accettore irreversibile di ossigeno (SO<sub>2</sub>), può diventare la sua forma ossidata (acido deidroascorbico), un forte ossidante. E' pertanto necessaria la presenza anche di anidride solforosa. L'utilizzo di ACIDO L-ASCORBICO può diminuire sensibilmente l'impiego dell'anidride solforosa, fornendo dei vantaggi tecnici di indubbia utilità.

L'utilizzo dell'ACIDO L-ASCORBICO in associazione con l'acido citrico può evitare le precipitazioni ferriche in vini cassanti a seguito dell'arieggiamento, al punto di rendere superflua la pratica della deferrizzazione chimica in vini con lievi eccessi di ferro.

Dal punto di vista organolettico, può evitare le conseguenze sfavorevoli che in un vino possono presentarsi dopo un travaso, o dopo l'imbottigliamento, il degorgement ecc. I migliori risultati si ottengono in vini spumanti.

**Per l'impiego dell'ACIDO L-ASCORBICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia**



# ACIDO L-ASCORBICO

ANTIOSSIDANTE



## MODALITÀ D'USO

L'ACIDO L-ASCORBICO è molto solubile, per cui può essere aggiunto direttamente alla massa da trattare, subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.  
E' opportuno l'utilizzo unitamente a piccole dosi di anidride solforosa.



## DOSI

Per vini bianchi e rossi: da 50 a 100 mg/L, fino a 250, attuale limite di legge europeo.  
Per i succhi di frutta ed altri prodotti, attenersi alle norme vigenti.



## CONFEZIONI

Scatole da 25 kg.  
Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.



## CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce.  
In soluzione acquosa si altera rapidamente all'aria e alla luce.  
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



## PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.