

ACIDO ASCORBICO

$C_6H_8O_6$ PM = 176,1

CARACTERÍSTICAS:

ÁCIDO ASCORBICO (vitamina c), polvo cristalino blanco o amarillo muy pálido, inodoro, de sabor ácido: soluble en agua y alcohol.

PROPIEDADES:

Es un antioxidante con una acción inmediata sobre el oxígeno disuelto. Protege los vinos de las oxidaciones pasajeras, por eso se utiliza antes del embotellado. Asegura también una protección contra la quiebra férrica. Mantiene las características organolépticas de los vinos blancos y rosados.

DOSIS DE EMPLEO:

Dosis máxima = 10 g/hl.
Vino blanco, tinto y rosado = 5 – 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO:

Disolver el ÁCIDO ASCORBICO en un poco de vino e incorporarlo de manera homogénea al vino. Cada tratamiento a base de ÁCIDO ASCORBICO debe estar acompañado de una corrección de SO_2 libre para que este esté entre unos valores mínimos de 25 a 30 mg/l.

ENVASADO:

Cajas de 25 Kg
Bolsas de 1 Kg



Nº RGSA. 31.02324/CU