

FICHA TÉCNICA : ACIDE ASCORBIQUE

FORMULACIÓN

Ácido L-ascórbico puro (E300).

CAMPO DE APLICACIÓN

Potente antioxidante para vinos blancos y rosados. Previene igualmente las quiebras férricas.

DOSIS RECOMENDADAS

Dosis de empleo: 5 a 10 g/hL.

Dosis máxima legal (reglamentación UE): 25 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver en una pequeña cantidad de agua e introducir de manera homogénea, sin aireación.

Antes de agregar el ácido ascórbico, es indispensable contar con un contenido mínimo de SO₂ libre de 20 mg/L.

Precaución particular: Utilizar siempre en presencia de anhídrido sulfuroso.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto y color	Polvo blanco
QUIMICAS	
Pureza	≥ 99 %
Humedad	< 0,4 %
pH en sol acuosa 5%	2,4 - 2,8

LIMITES	
Cenizas sulfurosas	< 0,1 %
Metales pesados	< 10 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Cobre	< 2 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Hierro	< 5 mg/kg

CONSERVACIÓN

Conservar en su embalaje original, herméticamente cerrado. Sensible al aire y a la luz. No conservar un paquete abierto.

Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg, barril de 25 kg.



LAMO THE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

AM/06-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones) y al Food Chemical Codex (FCC).