



ÁCIDO ASCÓRBICO

Ácido Ascórbico é o produto natural mais efetivo na prevenção da oxidação da cor e aromas em mostos, sucos e vinhos. O Ácido L-Ascórbico é um antioxidante utilizado nos mais diversos produtos alimentares. Nos vinhos impede a casse férrica e melhora a qualidade organoléptica do produto. Apresenta-se sob a forma de pó branco e cristalino, sendo produzido de maneira que mantém suas características inalteradas por mais tempo. Tratamentos com o ácido ascórbico podem reduzir significativamente o uso de dióxido de enxofre, resultando em vantagens técnicas notáveis. O uso do ácido ascórbico em associação com ácido cítrico também se mostra eficaz evitando a casse férrica em vinhos sujeitos à turvação por aeração, na medida em que torna desnecessária remoção química do teor de ferro levemente excessivo. Do ponto de vista organoléptico, o ácido ascórbico pode evitar efeitos desfavoráveis ao vinho que podem surgir após uma trasfega, engarrafamento, degorgement, etc. Os melhores resultados são obtidos em vinhos espumantes. Para o uso adequado do produto, seguir as normas legais em vigor.

CONSERVAÇÃO

O produto é higroscópico; manter em local fresco, seco, longe da luz. Em solução aquosa, suas propriedades podem ser rapidamente alteradas quando esta estiver exposta à luz e ao ar. Fechar bem a embalagem após aberta.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Ácido L-ascórbico extremamente puro - Vitamina C.

DOSES

Indicado na elaboração de vinhos brancos e tintos: de 50 a 100mg/L - verificar limites legais.

MODO DE USO

Ácido Ascórbico é extremamente solúvel, podendo ser adicionado diretamente ao produto tratado, logo antes do engarrafamento sem necessidade de ser dissolvido previamente em água ou vinho. É recomendado o uso do produto junto com pequenas doses de dióxido de enxofre.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg

Embalagem de 2 kg