



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

# ACIDO ASCORBICO

PRODOTTI BASE

## COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico puro (E300), vitamina C.

## CARATTERISTICHE

L'acido ascorbico è un prodotto naturale in grado di prevenire le ossidazioni delle frazioni coloranti ed aromatiche di mosti, succhi e vini. Si tratta di un antiossidante utilizzabile nei più diversi prodotti alimentari. Nel vino impedisce la casse ferrica e migliora le qualità organolettiche del prodotto. Si presenta in forma di polvere bianca cristallina, particolarmente pura ed è preparato in maniera da mantenerne inalterate le caratteristiche.

## IMPIEGHI

L'acido ascorbico svolge un'efficace azione antiossidante, anche più intensa dell'acido solforoso, al quale peraltro non va a sostituirsi. L'intervento con l'acido ascorbico può diminuire sensibilmente l'impiego dell'anidride solforosa, fornendo dei vantaggi tecnici di indubbia utilità. Rispetto all'anidride solforosa, l'acido ascorbico 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. In associazione con l'acido citrico, risulta interessante l'utilizzo per 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. Per l'impiego dell'acido ascorbico attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## DOSI

Per vini bianchi e rossi: da 50 a 100 mg/l (quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l - Reg CE N. 606/2009).

## MODALITA' D'USO

L'acido ascorbico è un prodotto molto solubile, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare, subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino. E' indispensabile l'utilizzo combinato con anidride solforosa.

## CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Ac\_Asc\_rev.0\_12/2017

Azienda con sistema di Gestione Qualità e Ambiente certificati secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.