

**Limite les
effets des
oxydations
enzymatiques**

Acide Ascorbique

L'acide ascorbique, ou vitamine C, est un réducteur puissant de l'oxydation. Il s'utilise surtout avant la mise en bouteille, il complète alors l'action du SO₂ permettant d'en diminuer les doses.

L'acide ascorbique préserve le bouquet, l'arôme et la fraîcheur des vins, et retarde la casse oxydasique.

Caractéristiques :

Acide L-ascorbique

Point de Fusion	191,3 °C
Pouvoir rotatoire spécifique	+ 22,62
Cendres sulfuriques	0,03 %
Pureté	< 99,6 %
	Dosage à l'iode
Métaux lourds	< 10
Humidité	0,05 %

Mode et doses d'emploi :

De 5 à 25 g/hl (limite légale)

Délayer dans 10 fois son poids de vin à traiter. Cette solution doit être utilisée rapidement, car elle s'altère à l'air et à la lumière.

Incorporer et procéder à un remontage d'homogénéisation.

Présentation :

Cristaux translucides fins conditionnés en sachet de 25 kg, 1 kg, 500 g (250 g et 100 g sur commande).

Conservation :

Stocker dans un récipient clos non métallique, dans un endroit frais (<20°C) et sec, à l'abri de la lumière pendant 9 mois maximum.

Respecter la DLUO indiquée sur le sachet.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL