ESTABILIZANTE

# Ácido ascórbico

**Ácido L-ascórbico puro. Potente atioxidante para los vinos blancos y rosados. También previene las quiebras férricas.**

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** ácido L-ascórbico puro (E300).
- **Interés enológico:** potente **atioxidante** para los vinos blancos y rosados. También previene las quiebras férricas.

## MODO DE EMPLEO

- Disolver en una pequeña cantidad de agua e introducir de manera homogénea, sin aireación. *Precaución especial:* utilizar siempre en presencia de anhídrido sulfuroso.

  Antes de agregar el ácido ascórbico, es indispensable tener con un contenido mínimo de $SO_2$ libre de 20 mg/L.
- **Dosis de empleo recomendada:** 5 a 10 g/hL.
- **Dosis máxima legal (reglamentación UE): 25 g/hL.**

## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto y color:** polvo blanco

### QUÍMICAS

- **Pureza**: ≥ 99 %
- **Humedad:** < 0,4 %
- **pH en solución acuosa 5%:** 2,4 - 2,8

### LÍMITES

- **Hierro**: < 5 mg/kg
- **Plomo**: < 2 mg/kg
- **Cobre**: < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Metales pesados**: < 10 mg/kg
- **Cenizas sulfúricas**: < 0,1 %

## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg) y barriles de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.
  Respectar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

*GD/25-01-2022. 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).*

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM