

STABILIZZANTI



Acido Ascorbico

Acido L-ascorbico puro. Potente antiossidante dei vini bianchi e rosati. Previene anche le casse ferriche.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Acido L-ascorbico puro (E300).
- ◆ **Interesse enologico:** Potente **antiossidante** dei vini bianchi e rosati. Previene anche le casse ferriche.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Sciogliere in poca acqua, aggiungere al vino omogeneizzando senza aerazione. *Precauzione particolare:* da utilizzare sempre in presenza di anidride solforosa. Aggiungere prima dell'ultima fase di filtrazione.
Prima di aggiungere l'acido ascorbico, è indispensabile avere un tenore di SO₂ libera di minimo 20 mg/L.
- ◆ **Dose:** da 5 a 10 g/hL.
- ◆ **Dose massima legale (regolamento UE): 25 g/hL.**



SPECIFICHE

FISICHE

- ◆ **Aspetto e colore:** Polvere bianca

CHIMICHE

- ◆ **Purezza:** ≥ 99 %
- ◆ **Umidità:** < 0,4 %
- ◆ **pH in sol acquosa 5% :** 2,4 - 2,8

LIMITI

- ◆ **Ferro:** < 5 mg/kg
- ◆ **Piombo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Rame:** < 2 mg/kg
- ◆ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Metalli pesanti:** < 10 mg/kg
- ◆ **Ceneri solforiche:** < 0,1 %



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Confezioni da 1 kg (cartoni da 10 kg) e fusti da 25 kg.
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/05-06-2024. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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