



OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com



ENOROM srl
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic
producatori de vinuri si viticultori

ACID ASCORBIC – VITAMINA C

COMPOZIȚIE

Acid L-ascorbic (E 300) foarte pur (vitamina C).

CARACTERISTICI

Acidul ascorbic este un produs natural, capabil să prevină oxidarea fracțiunilor colorante și aromatice ale musturilor, sucurilor și vinurilor. Este vorba de un antioxidant utilizabil în cele mai multe produse de natura alimentară. În cazul vinului împiedică casarea ferică și îmbunătățește calitatea organoleptică a produsului. Se prezintă sub formă de pulbere albă cristalină, pură și este preparată astfel încât să-și mențină nealterate proprietățile.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Acidul ascorbic are o acțiune eficientă, antioxidantă, chiar mai intensă decât acidul sulfuros (sulfur) pe care de altfel nu-l substituie. Intervenția cu acid ascorbic poate reduce semnificativ utilizarea dioxidului de sulf, furnizând avantaje tehnice indubitabile. În comparație cu dioxidul de sulf, acidul ascorbic este un oxidant reversibil, astfel încât dacă este prezent în absența unui acceptor ireversibil de oxigen (SO₂), se poate transforma în forma sa oxidativă (acidul dehidroascorbic), un oxidant puternic. Prin urmare este necesară și prezența dioxidului de sulf. Este interesant de utilizat în asociere cu acidul citric, pentru evitarea precipitărilor ferice în vinurile casante ca urmare a aerării, în locul bine cunoscutei practici de deferizare prin metode chimice a vinurilor cu exces de fier.

Din punct de vedere organoleptic, poate evita consecințele defavorabile pe care un vin le poate prezenta după trasvazare, îmbutelire sau degorjare (îndepărtarea drojdiei din sticlele de vin) etc. Pentru utilizarea acidului ascorbic este necesară respectarea normelor legale în vigoare.

DOZAJ

Acidul ascorbic este un produs foarte solubil, astfel încât va fi adăugat direct în masă de vin de tratat, chiar înainte de îmbutelire, fără a fi necesar să se pregătească o soluție în apă sau vin pentru utilizarea sa. Este indispensabilă utilizarea sa combinată cu dioxidul de sulf.

MODALITATE DE UTILIZARE

Pentru vinuri albe și roșii: de la 50 la 100 mg/l, până la maxim 150 mg/l (limita legală).

AMBALARE

Pungi de 1 kg și saci de 25 kg.

PĂSTRARE

Produsul este higroscopic; se va păstra în loc răcoros, uscat și ferit de lumină.

În soluție apoasă se alterează rapid sub efectul aerului și al luminii.

Pachetele deschise trebuie închise cu grijă și conservate pentru ca preparatul conținut să poată fi folosit ulterior.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare

=

Termen minim de păstrare

=

Clasificare Siguranță

Neclasificat

Clasificare ADR

Neclasificat

OGM
Alergeni
2000/13/CE modificată de directiva 2007/68/CE

Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic
Nu conține produse conform alineatului III bis al directivei

PERICOLE

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional în domeniul alimentar și enologic.

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator

Fișă tehnică elaborată în 24/06/2013 rev. n° 1

