

ACIDE ASCORBIQUE

TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

Dose massima autorizzata secondo il Regolamento (CE) n. 1410/2003: 25 g/hL

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACIDE SCORBIQUE è indicato per prevenire lo “shock ossidativo” subito dagli spumanti nel metodo classico, durante la sboccatura.

ACIDE ASCORBIQUE ha inoltre un forte potere riducente. In un ambiente acido, fissa l'ossigeno prevenendo così l'ossidazione enzimatica e non enzimatica e le precipitazioni nel vino.

Viene utilizzato durante l'imbottigliamento dei vini fermi o durante la sboccatura per evitare fenomeni di invecchiamento precoce. Nel complesso, conferisce freschezza ai vini, migliorandone così le qualità gustative.

MODO D'IMPIEGO

ACIDE ASCORBIQUE deve essere usato in associazione con BISOLFITO DI POTASSIO. Usato da solo, produrrebbe un effetto contrario, cioè creerebbe un'ossidazione importante nel vino.

Sciogliere ACIDE ASCORBIQUE in acqua fredda ad una concentrazione di 100 g per litro, poi aggiungere la soluzione al vino precedentemente solfitato, mescolando bene o pompando il vino.

Per i vini spumanti, aggiungere la soluzione di acido ascorbico, appena sciolta, alla *liqueur* contenente il bisolfito di potassio.

DOSI D'IMPIEGO

- Vini spumanti :
- da 3 a 5 g per 100 bottiglie
es. da 4 a 6.7 g/hL

- Vini fermi:
Avvalersi della consulenza di un enologo.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 kg, 25 kg

Poiché ACIDE ASCORBIQUE è igroscopico, non si conserva a lungo dopo l'apertura della confezione. Conservare in locali asciutti e privi di odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C.