ACIDE ASCORBIQUE (Acido Ascorbico)

Limita gli effetti delle ossidazioni enzimatiche
Preserva gli aromi

CARATTERISTICHE

E300
L'ACIDO ASCORBICO, o vitamina C, è un potente riducente dell'ossidazione. Si utilizza sull'uva per proteggere gli aromi sensibili all'ossidazione o prima dell'imbottigliamento, completa sempre l'azione della SO_2.
L'ACIDO ASCORBICO preserva il bouquet, l'aroma e la freschezza dei vini. Ritarda la casse ossidasica.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Utilizzato come antiossidante su uva bianca, l'**ACIDO ASCORBICO** mantiene i tioli volatili di vitigni come il Sauvignon o il Riesling. La sua aggiunta su uva - preferibilmente in aggiunte frazionate - completa l'azione protettiva della SO_2.
Nel vino, l'**ACIDO ASCORBICO** fissa l'ossigeno disciolto, e previene così l'ossidazione dei suoi costituenti. Evita l'imbrunimento dei vini bianchi o rosati e il precoce invecchiamento dei vini rossi.
L'ACIDO ASCORBICO contrasta la casse ferrica poiché è la forma ossidata del ferro all'origine di questo intorbidamento.
L'ACIDO ASCORBICO è efficace contro le ossidazioni di media intensità, momentanee, ma non contro quelle brutali.
L'ACIDO ASCORBICO previene l'invecchiamento atipico dei vini (UTA). Limita e rallenta la formazione dell'amminoacetofenone, molecola responsabile di questo difetto nei vini ottenuti da partite a rischio (stress idrico, carico d'uva troppo importante per pianta…).

DOSAGGIO

Massima quantità autorizzata (Unione europea): 250 mg/L su mosto, 250 mg/L su vino, la massima concentrazione nel vino trattato non deve eccedere 250 mg/L.
Quantità usuali:

- 10 g/hL su uva, preferibilmente in aggiunte frazionate
- Da 10 a 15 g/hL su vini bianchi o rosati
- Da 5 a 10 g/hL su vini rossi

Contro l'invecchiamento atipico: durante la prima solfitazione a fine fermentazione alcolica, aggiungere 5 g/hL d'acido ascorbico, quindi 1 g/hL ad ogni solfitazione, controllando che la concentrazione di SO_2 libera rimanga superiore a 25 mg/L. Attenzione, l'acido ascorbico impedisce un corretto dosaggio della SO_2 con il metodo Ripper.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A.Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

MODALITÀ D'USO

Stemperare in 10 volte il suo peso di vino da trattare. Utilizzare immediatamente la soluzione poiché si altera all'aria e alla luce.
Incorporare e procedere ad un rimontaggio d'omogeneizzazione.
Questo trattamento deve sempre essere fatto in associazione con dell'anidride solforosa.
Precauzione d'utilizzo:
Prodotto per impiego enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 kg e 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.
Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A.Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60