

Descrição:

Pó sólido cristalino, branco ou incolor, inodoro, com um gosto ácido característico.

O ácido ascórbico em Enologia é usado como antioxidante nos mostos e vinhos. Deve ser sempre adicionado em simultâneo com o sulfuroso (SO₂) já que quando adicionado em concentrações demasiado baixas, poderá conduzir à formação de ácido dehidroascórbico e H₂O₂, conduzindo a um efeito oposto do pretendido.

Características físico-químicas:

Sinónimos: Ácido L-ascórbico, Vitamina C

Fórmula química: C₆H₈O₆

Massa molar: 176.12 g/mol

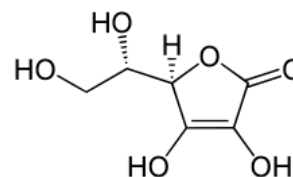
E300

CAS 50-81-7

Teor: >99%

pKa1: 4.10

pKa2: 11.79



Embalagens:

O produto está disponível em embalagens de 1kg e 25kg.

Aplicação:

Dissolver em água numa proporção de 1:10 e adicionar rapidamente ao volume de vinho a tratar para evitar oxidação.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Codex Enológico e o Regulamento (CE) n° 606/2009.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Dosagem:

5 - 15 g/hL em mosto e vinho

Limite legal: 25g/hL

Armazenamento:

Manter o produto na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol e ao abrigo da humidade.