

ACIDO L-ASCORBICO E300

DESCRIZIONE

Acido L-Ascorbico (Vitamina C) Formula chimica: C₆H₈O₆

Peso molecolare: 176,13 EINECS: 200-066-2

Polvere cristallina di colore da bianco a giallo chiaro, inodore, di sapore tipicamente acidulo. Additivo utilizzato come antiossidante negli alimenti in cui è autorizzato l'impiego.

SPECIFICHE

Tenore (s.s.) 99 - 100,5 %

pH (soluzione 2%) 2,4 - 2,8

Punto di fusione (con decomposizione) 189 - 191 °C

Perdita all'essiccamento max. 0,4 %

Ceneri solfatate max. 0,1 %

Potere rotatorio specifico 20,5 - 21,5 °

Titolo 99 - 100,5 %

Rame max. 5 mg/kg

Metalli pesanti max. 10 mg/kg

Mercurio max. 1 mg/kg

Piombo max. 2 mg/kg

Ferro max. 2 mg/kg

Arsenico max. 3 mg/kg

COMPOSIZIONE

Acido ascorbico

MODALITÀ D'IMPIEGO

Grazie alla sua azione antiossidante, previene i fenomeni ossidativi, mantenendo stabile il colore e preservando le caratteristiche organolettiche del vino. Disperdere direttamente nel mosto o vino da trattare. Importante: per esercitare adeguatamente la sua azione antiossidante, l'ACIDO L- ASCORBICO deve essere protetto da un adeguato livello di anidride solforosa libera.

Limitazioni d'uso: quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l

DOSI DI IMPIEGO

Nell'uva 5-10 g/100kg

Ne mosto 5-10 g/hl

Nel vino da 5 a 15 g/hl

CONFEZIONI

Da 1 Kg e da 25 Kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.