



Fiche technique

ACIDE



ACIDE ASCORBIQUE

$C_6H_8O_6$ = 176 poids moléculaire - Antioxydant, Préserve les Arômes

➤ Applications

L'acide Ascorbique (vitamine C) est présent naturellement dans le raisin mais à faible dose. Il possède des propriétés anti-oxydantes et préserve les arômes. Il se présente sous forme de cristaux fins et translucides. L'acide ascorbique peut être employé sur vendanges afin de préserver les thiols volatils et les arômes ou bien directement dans le vin afin de fixer l'oxygène dissous, ce qui empêche l'oxydation, le brunissement des vins et leur vieillissement précoce (vins rouges). L'association de l'acide ascorbique et de l'acide citrique joue un rôle important dans la prévention de la casse ferrique.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre la dose d'acide ascorbique recommandée dans 10 fois son poids en vin à traiter. Incorporer lors d'un remontage, puis homogénéiser soigneusement. Son ajout, de manière fractionné, doit toujours être complété par l'utilisation du SO_2 .

➤ Doses d'emploi

La dose légale maximum autorisée est de 25 g/hl.
La dose sur vendange en ajouts fractionnés est de 10 g/hl.
La dose sur vin blanc varie entre 10-15 g/hl
La dose sur vin rouge varie entre 5-10 g/hl

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 25 kg

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

➤ Législation

La dose légale maximum autorisée est de 25 g/hl.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechœnologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr