

Acide Ascorbique (Conservation des arômes et Antioxydant)

Ce produit est conforme au Codex Œnologique International de l'OIV (organisation Internationale de la vigne et du vin).

DESCRIPTION

L'acide Ascorbique(E-300) s'utilise pour la prévention de l'oxydation et la préservation des arômes des vins.

Formule brute : C₈H₈O₆
Poids moléculaire : 176.12 g/mol
Produit cristallisé blanc

REGLEMENTATION

La dose maximale légale d'acide ascorbique dans le vin ne doit pas dépasser 250 mg /l soit 25 g/hl.

APPLICATION

L'acide ascorbique présente une action préventive contre l'oxydation, qui ne dispense cependant pas du sulfitage nécessaire des vins, qui préserve ainsi les arômes des vins.

Le traitement des vins avec l'acide ascorbique apporte de nombreux bénéfices :

- Expression aromatique des vins plus rapide après la mise en bouteille.
- Les vins de qualité et les vins effervescents développent un style plus aromatique, plus frais et plus fruité.
- Prévention du vieillissement prématuré des vins (UTA): l'acide indole-3-acétique (IAA), présent dans les baies comme protection contre le flétrissement, peut après diverses étapes d'oxydo-réduction conduire à la formation de 2-aminoacétophénone (AAP) responsable des arômes de vieillissement atypique des vins blancs.

La présence d'acide ascorbique interfère dans la détermination du SO₂ libre qui doit être corrigée.

Dosages recommandés :

Environ 10 g/hl pour prévenir l'oxydation et préserver les arômes.

La dose sera incorporée à la cuve après dissolution préalable dans environ vingt volumes de vin.

ACIDE ASCORBIQUE

Dans le cas d'un traitement préventif contre le vieillissement prématuré des vins blancs (UTA), l'acide ascorbique sera ajouté après le premier sulfitage. La dose sera ajustée en fonction du risque potentiel d'UTA.

L'acide Ascorbique protège efficacement contre l'oxydation lorsque le vin contient suffisamment de SO₂ libre. Une teneur en SO₂ libre d'au moins 30 mg / L doit donc être maintenue dans le vin.

CONDITIONNEMENT

sacs de 25 kg
Sachets de 1 KG et 5 KG

STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais, sec, exempt d'odeurs et à l'abri de la lumière. L'emballage doit être hermétiquement fermé pour garantir la qualité du produit. L'emballage d'origine doit être conservé.

Durée de conservation : voir date limite d'utilisation optimale sur l'emballage du produit.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Poudre cristalline blanche
Odeur : Caractéristique
Teneur : ≥ 99,0 % (sur produit sec)
pH (sol. 2%) : 2,4 - 2,8