

ÁCIDO L-ASCÓRBICO E300

DESCRIPCIÓN

Ácido L-Ascórbico (Vitamina C) Fórmula química: $C_6H_8O_6$

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

Polvo cristalino de color blanco a amarillo claro, inodoro, de sabor típicamente ácido. Aditivo utilizado como antioxidante en los alimentos en los que está autorizado su empleo.

ESPECIFICACIONES

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

pH (solución 2%) 2,4 - 2,8

Punto de fusión (con descomposición) 189 - 191 °C

Pérdida por desecación máx. 0,4 %

Cenizas sulfatadas máx. 0,1 %

Poder rotatorio específico 20,5 - 21,5 °

Título 99 - 100,5 %

Cobre máx. 5 mg/kg

Metales pesados máx. 10 mg/kg

Mercurio máx. 1 mg/kg

Plomo máx. 2 mg/kg

Hierro máx. 2 mg/kg

Arsénico máx. 3 mg/kg

COMPOSICIÓN

Ácido ascórbico

MODO DE EMPLEO

Gracias a su acción antioxidante, previene los fenómenos oxidativos, manteniendo estable el color y preservando las características organolépticas del vino. Dispersar directamente en el mosto o vino a tratar. Importante: para ejercer adecuadamente su acción antioxidante, el ÁCIDO L-ASCÓRBICO debe estar protegido por un nivel adecuado de anhídrido sulfuroso libre.

Limitaciones de uso: cantidad máxima en el vino tratado puesto en el mercado: 250 mg/l

DOSIS DE EMPLEO

En la uva 5-10 g/100kg

En el mosto 5-10 g/hl

En el vino de 5 a 15 g/hl

PRESENTACIONES

De 1 Kg y de 25 Kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene intactas sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en poco tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.