

## ÁCIDO L-ASCÓRBICO E300

### DESCRIÇÃO

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

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

Pó cristalino de cor de branco a amarelo claro, inodoro, de sabor tipicamente acidulado. Aditivo utilizado como antioxidante nos alimentos em que é autorizado o uso.

### ESPECIFICAÇÕES

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

pH (solução 2%) 2,4 - 2,8

Ponto de fusão (com decomposição) 189 - 191 °C

Perda na dessecação max. 0,4 %

Cinzas sulfatadas max. 0,1 %

Poder rotatório específico 20,5 - 21,5 °

Título 99 - 100,5 %

Cobre max. 5 mg/kg

Metais pesados max. 10 mg/kg

Mercurio max. 1 mg/kg

Chumbo max. 2 mg/kg

Ferro max. 2 mg/kg

Arsênico max. 3 mg/kg

### COMPOSIÇÃO

Ácido ascórbico

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Graças à sua ação antioxidante, previne os fenômenos oxidativos, mantendo estável a cor e preservando as características organolépticas do vinho. Dispersar diretamente no mosto ou vinho a tratar. Importante: para exercer adequadamente a sua ação antioxidante, o ÁCIDO L-ASCÓRBICO deve ser protegido por um adequado nível de anidrido sulfuroso livre.

Limitações de uso: quantidade máxima no vinho tratado colocado no mercado: 250 mg/l

### DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Na uva 5-10 g/100kg

No mosto 5-10 g/hl

No vinho de 5 a 15 g/hl

### EMBALAGEM

De 1 Kg e de 25 Kg

## CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

## PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.