



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch/www.oeno-tech.ch

ACIDE ASCORBIQUE (VITAMINE C) CONSERVATEUR ANTIOXYDANT

CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre cristalline inodore de couleur blanche ou jaune clair. Produit pur, sans substances étrangères.

APPLICATIONS

L'ACIDE ASCORBIQUE est un auxiliaire très important pour la stabilisation chimique et physique du vin. Grâce à son action antioxydante, il prévient les phénomènes d'oxydation tout en stabilisant la couleur et en préservant les caractéristiques organoleptiques du vin. **Important:** pour exercer correctement son action antioxydante, **l'ACIDE ASCORBIQUE** doit être protégé par un niveau adéquat d'anhydride sulfureux libre.

L'ACIDE ASCORBIQUE est un additif autorisé dans de nombreux produits alimentaires boissons en général, bière, bonbons, viandes fraîches et en boîte, confiseries, fruits, champignons secs, charcuterie, liqueurs, confitures et marmelades, pain, poissons en boîte, produits cuits au four, pâtisseries en général, condiments au vinaigre, jus et sirops de fruits.

DOSE D'EMPLOI

Dans le vin: de 5 à 15 g/hl (limite légale dans l'UE).

MODE D'EMPLOI

Dissoudre directement l'acide ascorbique dans une partie du produit à traiter en agitant, puis ajouter à la masse en l'homogénéisant par agitateur ou remontage.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert :refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

formule	$C_6H_8O_6$
titre sur sec (%)	> 99
substances volatiles (%)	< 0,4
cendres sulfatées (%)	< 0,1
métaux lourds (mg/kg Pb)	< 10
plomb (mg/kg Pb)	< 5
arsenic (mg/kg As)	< 3
mercure (mg/kg Hg)	< 1

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

De plus, ce produit correspond aux caractéristiques requises par
DM 26/04/69 (Substances pour usage oenologique).
DIR 96/77/CE (Additifs alimentaires). Codex CEnologique International 1978. FCC IV - 1996.

Produit pour usage oenologique, conformément à CE 1493/99.