

ANOXYDE C E 300

Ácido L (+) Ascórbico puro – $C_6H_8O_6 = 176,13$

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex (FCC).

Características Físicas

Aspecto.....	polvo cristalino
Color	blanco
Poder rotatorio a 10%.....	$[\alpha]_{20^{\circ}C}$ dentro + 20,5° y + 21,5°

Análisis Químicos

Pureza	≥ 99 %
pH (sol. al 5 %).....	2,4 – 2,8
Cenizas sulfúricas.....	< 0,1 %
Humedad.....	< 0,4 %
Metales pesados	< 10 ppm
Plomo.....	< 2 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Arsénico.....	< 3 ppm
Cobre	< 2 ppm
Hierro	< 5 ppm

Empleo en Enología

Propiedades: antioxidante a utilizar siempre en presencia de anhídrido sulfuroso.

Dosis de empleo habitual: 5-10 g/hL

Preparación: Disolver en una cantidad de vino (10 veces su peso), incorporar mediante un remontado, homogeneizar cuidadosamente.

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos.
- Usar el producto dentro de 2 horas después de su preparación.
- Asociarlo siempre con una corrección de SO₂.

REGLAMENTACION: La dosis máxima legal: 25 g/hL

Almacenamiento - Fecha de uso óptima

No exponer a la luz.

Conservar a temperatura moderada en envase de origen en un lugar seco no susceptible de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (envase cerrado): 3 años después del envasado.

Envases

Bolsa de 1 kg, Caja 25 kg

