FICHA TÉCNICA

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 (UE) n° 2019/934 y al Food Chemical Codex (FCC).

Características Físicas

Aspecto.....polvo cristalino
Color.....blanco
Poder rotatorio a 10%.....[α]20°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 SO_2.

REGLAMENTACION: La dosis máxima legal: 25 g/hL

Recomendación de conservación

No exponer a la luz.
Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto) : 3 años.

Envases

Bolsa de 1 kg, Caja 25 kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com