
ANOXYDE C

E 300

Acide L-Ascorbique pur - $C_6H_8O_6 = 176,13$

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au *Food Chemical Codex (FCC)*.

Caractéristiques physiques

Aspect poudre cristalline
Couleur blanche
Pouvoir rotatoire à 10%..... $[\alpha]_{20^\circ C}$ entre + 20,5° et + 21,5°

Analyses chimiques

Pureté	≥ 99%	Plomb	< 2 ppm
pH en sol. à 5%.....	2,4 – 2,8	Mercuré	< 1 ppm
Cendres sulfuriques	< 0,1 %	Arsenic	< 3 ppm
Humidité	< 0,4%	Cuivre	< 2 ppm
Métaux lourds (en Pb).....	< 10 ppm	Fer	< 5 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : antioxydant à utiliser toujours en présence d'anhydride sulfureux

Dose d'emploi habituelle : 5-10 g/hL

Dissoudre dans une quantité de vin (10 fois son poids), incorporer lors d'un remontage, homogénéiser soigneusement.

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Employer le produit dans les 2 heures suivant sa préparation
- Toujours associer avec une correction de SO_2

Réglementation C.E. : dose maximum légale 25 g/hL

Stockage – D.L.U.O.

Ne pas exposer à la lumière.

Conserver à température modérée dans l'emballage d'origine dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : **3 ans après le conditionnement**

Conditionnement

Sachet 1 kg / Emballage de 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