

# ANOXYDE C

## E300

Acido L-Ascorbico puro -  $C_6H_8O_6$  PM = 176,13. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto,  
Per uso enologico. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC).

### Carratteristiche Fisiche

Aspetto ..... Polvere cristallina  
Colore ..... bianco  
Potere rotatorio al 10% .....  $[\alpha]_{20^\circ C}$  tra + 20,5° e + 21,5°

### Analisi Chimica

Purezza.....	≥ 99%	Piombo .....	< 2 ppm
pH in sol. al 5% .....	2,4 – 2,8	Mercurio .....	< 1 ppm
Ceneri solforiche .....	< 0,1 %	Arsenico .....	< 3 ppm
Umidità .....	< 0,4 %	Rame .....	< 2 ppm
Metalli pesanti (in Pb) .....	< 10 ppm	Ferro .....	< 5 ppm

### Impiego in Enologia

Proprietà : antiossidante da utilizzare sempre in presenza di anidride solforosa

Dose d'impiego normale: 5-10 g/hL

Preparazione : In una quantità di vino (10 volte il suo peso) incorporare all'epoca di un rimontaggio, omogeneizzare accuratamente

- Utilizzare recipienti puliti e di materiale inerte.
- Non miscelare con altri prodotti.
- Impiegare il prodotto nelle 2 ore successive alla sua preparazione.
- Sempre associare con una correzione di SO<sub>2</sub>.

**Regolamentazione** : dose massima legale : 25 g/hL

### Conservazione – D.L.U.O.

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 3 anni

### Confezionamento

Sacchetto da 1 kg / Sacco da 25 kg



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*