



LES ESSENTIELS

ACIDE ASCORBIQUE

Ascorbinsäure

Vermindert die enzymatische Oxidation und schützt das Aroma

MERKMALE

Ascorbinsäure, oder auch Vitamin C, verhindert effektiv die Oxidation.

Während der Traubenverarbeitung schützt sie die Aromen der Traube vor Oxidation, oder sie ergänzt die Wirkung von SO₂ vor der Flaschenabfüllung.

Ascorbinsäure schützt also das Bukett und die Frische des Weines.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bei Einsatz als Antioxidationsmittel bei der Weißweinlese schützt Ascorbinsäure die flüchtigen Thiole von Sorten wie Sauvignon oder Riesling. Bei gestaffelter Zugabe zum Wein ergänzt Ascorbinsäure die schützende Wirkung der schwefligen Säure (SO₂).
- Im Weinstadium fixiert Ascorbinsäure den Sauerstoff, schützt also die Inhaltsstoffe vor Oxidation. Sie verhindert das Braunwerden von Weiß- und Roséwein aber auch die vorzeitige Alterung von Rotwein. Ascorbinsäure schützt auch vor Metalltrübungen, da die Oxidation von Metallen zu Trübungen führt.
- Ascorbinsäure schützt effektiv gegenüber einer moderaten Oxidation, jedoch nicht gegenüber einer extrem starken Oxidation.
- Ascorbinsäure schützt vor der Bildung der Untypischen Alterungsnote (UTA). Sie verhindert die Bildung von Aminoacetophenon, der Substanz, die für die Bildung dieser Fehlnote bei Weinen aus gestressten Weinbergslagen verantwortlich ist.

DOSAGE

Maximal erlaubte Einsatzmenge (EU): 250 mg/L im Most, 250 mg/l im Wein, die maximale Konzentration im Wein darf 250 mg/L nicht überschreiten.

Empfohlene Anwendung: 10 g/hL bei der Lese, möglichst als gestaffelte Zugabe.

10 bis 15 g/hL bei Weiß- und Roséwein

5 bis 10 g/hL bei Rotwein

Um die Untypische Alterungsnote zu verhindern, sollten bei der ersten Schwefelung am Ende der Alkoholischen Gärung 5 g/hL Ascorbinsäure zugegeben werden. Danach jeweils 1 g/hL bei jeder weiteren Schwefelung, wobei darauf zu achten ist, dass der Gehalt an freier SO₂ mehr als 25 mg/L beträgt. Achtung, die Ascorbinsäure verfälscht die Bestimmung von SO₂.

ANWENDUNG

Lösen Sie die Ascorbinsäure in der 10-fachen Menge Wein auf. Verwenden Sie diese Lösung sofort, da Luft und Licht die Wirksamkeit verringern.

Der Wein sollte nach der Anwendung gut durchmischt werden.

Die Zugabe von Ascorbinsäure sollte immer in Verbindung mit der Zugabe von SO₂ erfolgen.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.



LES ESSENTIELS

VERPAKUNG

500g, 1kg, 5 kg und 25 kg.

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.