



# LES ESSENTIELS

## ACIDE ASCORBIQUE

---

**Limita los efectos de las oxidaciones enzimáticas  
Preserva los aromas**

### CARACTERÍSTICAS

---

#### E300

El **ACIDE ASCORBIQUE** (ácido ascórbico) o vitamina C es un reductor potente de la oxidación. Se utiliza sobre la uva vendimiada para proteger los aromas sensibles a la oxidación, o antes del embotellado. Completa siempre la acción del SO<sub>2</sub>.

El ácido ascórbico preserva el bouquet, el aroma y frescor de los vinos. Permite retrasar la quiebra oxidásica.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

Utilizado como antioxidante sobre las uvas blancas, el **ACIDE ASCORBIQUE** (ácido ascórbico) preserva los tioles volátiles de variedades como sauvignon o riesling. Su aporte sobre las uvas vendimiadas – preferentemente mediante adiciones fraccionadas - completa la acción protectora del SO<sub>2</sub>.

En el vino, el **ACIDE ASCORBIQUE** (ácido ascórbico) fija el oxígeno disuelto, evitando la oxidación de sus constituyentes. Evita entonces el pardeamiento de vinos blancos y rosados, y el envejecimiento precoz de los tintos.

El **ACIDE ASCORBIQUE** (ácido ascórbico) se opone a la quiebra férrica ya que es la forma oxidada del hierro la que es susceptible de precipitación.

El **ACIDE ASCORBIQUE** (ácido ascórbico) es eficaz contra las oxidaciones débiles y temporales, no tiene efecto contra las oxidaciones brutales.

El **ACIDE ASCORBIQUE** (ácido ascórbico) previene el envejecimiento atípico de los vinos (UTA). Limita y ralentiza la formación de la aminoacetofenona, molécula responsable de este defecto en los vinos procedentes de parcelas en peligro (estrés hídrico, viñas con mucha carga...).

### DOSIS DE EMPLEO

---

Dosis máxima autorizada (Unión Europea) : 250 mg/L en el mosto, 250 mg/L en el vino, el contenido máximo en el vino tratado no debe superar los 250 mg/L.

#### Dosis habituales :

- 10 g/hL en la uva, preferentemente con aportes fraccionados
- 10 a 15 g/hL en vinos blancos y rosados.
- 5 a 10 g/hL en vinos tintos.

Contra el envejecimiento atípico, durante el primer sulfitado al final de la fermentación alcohólica, aportar 5g/hL de ácido ascórbico, y después 1 g/hL en cada sulfitado, prestando atención a que el contenido de SO<sub>2</sub> libre sea siempre superior a 25 mg/L. Atención, el ácido ascórbico falsea la determinación del SO<sub>2</sub> con el método Ripper.



# LES ESSENTIELS

## MODO DE EMPLEO

---

El producto debe disolverse en 10 veces su peso en volumen de vino.  
Esta solución debe incorporarse inmediatamente, ya que se altera al contacto con el aire y la luz. Se incorpora al resto de la masa procurando una completa homogeneización.  
Este tratamiento debe ser realizado siempre asociado al anhídrido sulfuroso.

### **Precauciones de uso:**

Para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

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

## CONSERVACIÓN

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.*