

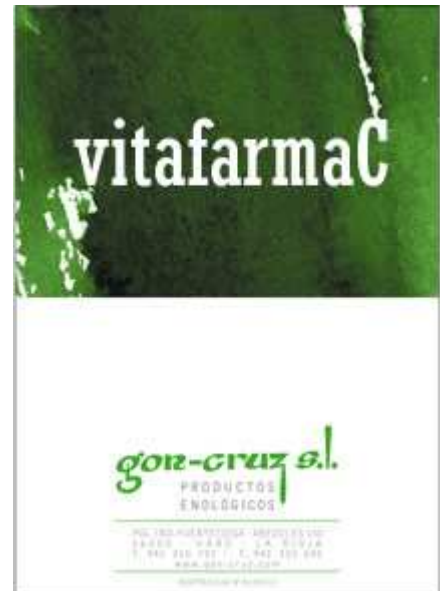
Vitafarma C

Ácido ascórbico

Características:

El ácido ascórbico se encuentra en el mosto en unas dosis inferiores a 50 mg/l, pero desaparece en el transcurso de las primeras aireaciones y el vino prácticamente no lo contiene.

El **ácido ascórbico** se presenta como un polvo blanco o amarillo pálido, cristalino, inodoro, de sabor ácido, estable al aire, muy soluble en agua y es inocuo para la salud. Más aún, se le incluye en el grupo de las vitaminas.



Instrucciones de uso:

Siempre que se emplea ácido ascórbico en las dosis normales, el vino debe contener de 20 a 30 mg/l de SO₂ libre, a fin de evitar la oxidación del vino durante un tiempo superior.

Diluir en una parte del vino a tratar e incorporar al resto.

Esta solución se altera rápidamente en contacto con el aire y la luz y debe ser preparada poco antes de su incorporación al vino.

Dosis:

La dosis de empleo máxima legal (Reglamento 1678/77 de la UE) es de 15 gr. /Hl., pero la dosis usual recomendada oscila entre: 5 a 10 gr. /Hl. de vino.

Envasado: Bolsa de 1 Kg. Caja de 25 Kg.

Conservación: Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.