



TDS - Ficha Técnica

ACIDO ASCÓRBICO

Ácido L-Ascórbico puro – C₆H₈O₆ = 176

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **ÁCIDO ASCÓRBICO** ou Vitamina C é um conservante que quando adicionado ao vinho oxida-se consumindo o oxigénio dissolvido. Desta forma protege o vinho, evitando a oxidação dos compostos aromáticos, conservando o aroma frutado e os compostos polifenólicos.
-

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspeto:	Pó cristalino
Cor:	Branco
Poder rotativo a 10%:	21° ± 0.5
Pureza:	≥ 99%
Chumbo:	<2 ppm
pH em sol. a 5%:	2,4 – 2.8
Mercúrio:	<1 ppm
Cinzas sulfúricas:	<0,1%
Arsénico:	<3 ppm
Humidade:	0.4%
Cobre:	<2 ppm
Ácido oxálico:	<0.2%
Ferro:	<2 ppm
Metais pesados (em pb):	<3 ppm

MODO DE EMPREGO E DOSES

Dose: Mosto ou vinho 5 - 10 g/Hl

Curativo 15 - 20 g/Hl

Dose máxima legal em vinhos: 25 g/Hl.

Dissolver previamente a 10% em água e adicionar ao volume total evitando arejamento.

Usar o produto nas 2 horas seguintes à preparação

O ácido ascórbico deve utilizar-se em presença de sulfuroso (SO₂ livre acima de 30 mg /l).



TDS - Ficha Técnica

ACIDO ASCÓRBICO

EMBALAGEM

Sacos de 1 kg e 25 kg

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco, sem odores. Fechar bem os sacos entretanto abertos.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contem OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.

BIOENO, LDA - Rua do Salgueiral, 27 - 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 - bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt