



Acido Ascorbico

Caratteristiche

L' Acido Ascorbico o E-300 Vitamina C, è molto diffuso nel regno vegetale, nel succo di molti frutti, specialmente degli agrumi. È solubile in acqua, stabile in mezzo acido, se riscaldato in presenza di ossigeno, in mezzo neutro o alcalino viene rapidamente degradato.

L' ac. Ascorbico ha azione antagonista rispetto alla rottura ossidasica dei vini. L' ac. Ascorbico non ostacola l' azione delle ossidasi ma impedisce l' imbrunimento dovuto a composti chinonici colorati formati per ossidazione di gruppi fenolici. L' ac. Ascorbico consente la riduzione del dosaggio di SO₂ grazie ad una forte azione sinergica, anche se quest' ultima rimane insostituibile.

Nel vino esercita una forte azione antiossidante ed evita la precipitazione dei sali ferrici.

Note Tecnologiche

Si trova naturalmente in quantità variabile nei vini.

Contribuisce alla stabilizzazione chimica del vino

Dosaggi

da 5 a 10 g/hl

Conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco e asciutto

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20 kg