



Acide ascorbique

Acide ascorbique pure pour la prévention de l'oxydation et la préservation des arômes

Description du produit

L (+) acide ascorbique chimiquement pur spécialement sélectionné pour le traitement des boissons. Additif alimentaire E300 (usage restreint).

L'acide ascorbique présente une action préventive contre l'oxydation très efficace, qui ne dispense cependant pas du sulfitage nécessaire des vins, qui préserve ainsi les arômes des vins.

Le traitement des vins avec l'acide ascorbique apporte de nombreux bénéfices :

- Expression aromatique des vins plus rapide après la mise en bouteille.
- Les vins de qualité et les vins effervescents développent un style plus aromatique, plus frais et plus fruité. Le traitement avec l'acide ascorbique est particulièrement bénéfique pour les vins à faible acidité (selon cépage).
- Prévention du vieillissement prématuré des vins (UTA): l'acide indole-3-acétique (IAA), présent dans les baies comme protection contre le flétrissement, peut après diverses étapes d'oxydo-réduction conduire à la formation de 2-aminoacétophénone (AAP) responsable des arômes de vieillissement atypique des vins blancs. Selon plusieurs publications scientifiques, l'acide ascorbique prévient ce phénomène sur le long terme. Le dosage doit être de 10 - 15 g / 100 L et être ajouté peu de temps après le premier sulfitage.

La présence d'acide ascorbique interfère dans la détermination du SO₂ libre qui doit être corrigée.

Ce produit est conforme à la législation européenne en vigueur concernant le traitement des vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans un laboratoire spécialisé.

Dosage

La dose maximale légale d'acide ascorbique dans le vin ne doit pas dépasser 250 mg / l soit 25 g/hl. Des doses d'environ 10 g/hl sont généralement suffisantes pour prévenir l'oxydation et préserver les arômes.

La dose d'acide ascorbique, de préférence déterminée par des essais préliminaires, sera incorporée à la cuve après dissolution préalable dans environ vingt volumes de vin. Dans le cas d'un traitement préventif contre le vieillissement prématuré des vins blancs (UTA), l'acide ascorbique sera ajouté après le premier sulfitage. La dose sera ajustée en fonction du risque potentiel d'UTA.

L'acide ascorbique protège efficacement contre l'oxydation lorsque le vin contient suffisamment de SO₂ libre. Une teneur en SO₂ libre d'au moins 30 mg / L doit donc être maintenue dans le vin

Conservation

Stocker dans un local frais, sec et à l'abri de la lumière. Refermer rapidement et hermétiquement les emballages entamés.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 001 - 04/2018 RL - imprimé le 10/04/2018