



REGISTRO
PROTOCOLO DE ÁCIDO ASCORBICO

Revisión: 0

Fecha: 14/07/2006

Código: RE-INSUMO-01

RODRIGUEZ PEÑA 2390 • (5501) GODOY CRUZ -
MENDOZA ARGENTINA

Telef.: 54-261-4315251 • Fax: 54-261-4315284

info@magsrl.com.a

ÁCIDO ASCORBICO

Antioxidante

EMPLEO:

Es un reductor potente de la oxidación. Se utiliza sobre todo en mostos y antes del embotellado, completa la acción del anhídrido sulfuroso permitiendo disminuir las dosis. Preserva el bouquet, el aroma y frescor de los vinos. Permite retrasar la quiebra oxidásica.

PROPIEDADES:

En el vino, el 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. Se opone a la quiebra férrica ya que es la forma oxidada del hierro la que es susceptible de precipitación. El ácido ascórbico es eficaz contra las oxidaciones débiles y temporales, no tiene efecto contra las oxidaciones brutales.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Dosis habituales:

- ✚ 10 a 15 g/Hl en vinos blancos y rosados
- ✚ 5 a 10 g/Hl en vinos tintos.
- ✚ 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 homogenización.
- ✚ La modalidad de uso está legislada por el INV.

PRESENTACION:

Cristales traslúcidos finos envasados en bolsas.

Confeccionó: ACANGI	Revisó: SGC		Hoja: 1 de n
---------------------	-------------	--	--------------