

## LIMITA OS EFEITOS DA OXIDAÇÃO ENZIMÁTICAS E CONSERVA OS AROMAS E A FRESCURA DOS VINHOS

O **ÁCIDO ASCÓRBICO** ou vitamina C encontra-se presente em todos os frutos em concentrações baixas. Nas uvas este ácido desaparece rapidamente na fase pré-fermentativa.

Como é um forte antioxidante, a sua aplicação durante a vindima protege os aromas sensíveis à oxidação como por exemplo os tióis voláteis. A utilização do **ÁCIDO ASCÓRBICO** durante a vindima, preferencialmente com aplicação fracionada complementa a ação protetora do SO<sub>2</sub>.

- ▶ Em vinho, o **ÁCIDO ASCÓRBICO** fixa o oxigénio dissolvido prevenindo deste modo a oxidação. Além disso este antioxidante conserva a frescura dos vinhos e ajuda a prevenir o acastanhamento em brancos e rosés e o envelhecimento precoce em todos os vinhos.
- ▶ Durante o engarrafamento e dégorgement o **ÁCIDO ASCÓRBICO** ajuda a prevenir o envelhecimento atípico dos vinhos (EAV).
- ▶ É aconselhada a aplicação de **ÁCIDO ASCÓRBICO** em associação com o sulfuroso porque a sua utilização isolada poderá originar um resultado contrário ao pretendido.
- ▶ A aplicação do **ÁCIDO ASCÓRBICO** em combinação com o ácido cítrico ajuda a prevenir a casse fêrrica.
- ▶ Ter em atenção que na análise do sulfuroso através do método de Ripper, o ácido ascórbico é um interferente.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Cristais translúcidos finos

Composição: Ácido L-Ascórbico (E300)

Pureza ≥ 99%; Cinzas sulfatadas ≤ 0,1%; Metais pesados ≤ 10 ppm

Poder rotatório específico: + 20,5 a 21,5°

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1,5 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e isento de odores.

Como o ácido ascórbico é higroscópico utilizar rapidamente o produto após a abertura da embalagem.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Autorizada na UE (Reg. 606/2009, Anexo 1A) ≤ 25 g/hL

Recomendada:

Mostos e Vinhos: Consultar o enólogo responsável.

*Dégorgement*: 6 a 8 g/100 garrafas que corresponde a 8 a 10,72 g/hL.

1. Dissolver em 10 vezes o seu peso no vinho a tratar. Utilizar rapidamente a solução devido à sua instabilidade em contato com o ar e a luz.
2. Aplicar a solução nas uvas, mosto ou vinho
3. Garantir a homogeneização da aplicação.

Nos vinhos efervescentes dissolver o ácido ascórbico no licor de expedição contendo o sulfuroso.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.