



# LES ESSENTIELS

## ACIDE ASCORBIQUE

---

**Limita os efeitos das oxidações enzimáticas,  
Preserva os aromas**

### CARACTERÍSTICAS

---

#### E300

- **Acido ascórbico** ou Vitamina C, é um forte redutor da oxidação. Usado na colheita para proteger os aromas sensíveis a oxidação, ou antes do engarrafamento, ele completa sempre a ação do SO<sub>2</sub>.
- **Acido ascórbico** preserva o buquê, o aroma e o frescor do vinho. Ele atrasa a casse oxidásica.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

Usado como um antioxidante nas colheitas de uvas brancas, o ácido ascórbico preserva os tióis voláteis das castas como o Sauvignon ou o Riesling. Sua contribuição para a colheita - de preferência em adições fracionadas - completa a ação protetora do SO<sub>2</sub>. No vinho, o ácido ascórbico fixa o oxigênio dissolvido, evitando assim a oxidação dos seus constituintes. Ele impede o escurecimento dos vinhos brancos e rosados, como o envelhecimento precoce dos vinhos tintos

**Acido ascórbico** protege contra a case férrica, pois a forma oxidada do ferro é a causa deste distúrbio.

**Acido ascórbico** é eficaz face as oxidações formadas, passageiras, mas não contra as oxidações brutais.

**Acido ascórbico** previne o envelhecimento atípico dos vinhos (UTA). Ele limita e reduz a formação da molécula aminoacetofenona responsável por este defeito em vinhos provenientes de parcelas à risco (stress hídrico, videiras carregadas ...).

### DOSAGEM

---

Dose máxima autorizada (União Européia) : 250 mg/L no mosto, 250 mg/L no vinho, sendo que o teor máximo do vinho tratado não deve exceder 250 mg/L.

Doses usuais: 10 g/hL na colheita, de preferência em quantidades fracionadas

10 a 15 g/hl nos vinhos brancos e rosados

5 a 10 g/hl nos vinhos tintos

Contra o envelhecimento atípico, durante a primeira sulfitagem no final da fermentação alcoólica, colocar 5g/hL de ácido ascórbico, depois 1 g/hL durante cada sulfitagem, controlando para que o teor de SO<sub>2</sub> livre permaneça superior a 25 mg/L. Atenção, o ácido ascórbico pode falsear a dosagem do SO<sub>2</sub> pelo método de Ripper.



# LES ESSENTIELS

## INSTRUÇÕES DE USO

---

Dissolver em 10 vezes o seu peso de vinho a tratar. Usar a solução, rapidamente pois ela se altera em contato com o ar e a luz.

Incorporar e fazer uma remontagem de homogeneização.

Este tratamento deverá sempre ser utilizado em associação com o anidrido sulfuroso.

### **Precauções de utilização :**

Para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

500g, 1kg, 5 kg e 25 kg.

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Fora do gelo.

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*