



PACKAGING

CX ACIDO L-ASCORBICO è disponibile in sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg o sacchi da 25 kg.



COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico (E 300).

Si dichiara che CX ACIDO L-ASCORBICO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

In base alle normative vigenti il prodotto è classificato: non pericoloso.

Scheda tecnica del 19.02.2025

CARATTERISTICHE

ANTIOSSIDANTE

CX ACIDO L-ASCORBICO è il prodotto naturale che più è in grado di prevenire le ossidazioni delle frazioni coloranti ed aromatiche di mosti, succhi e vini. CX ACIDO L-ASCORBICO è un antiossidante utilizzabile nei più diversi prodotti alimentari. Nel vino impedisce la casse ferrica e migliora le qualità sensoriali del prodotto. Si presenta in forma di polvere bianca, cristallina.

IMPIEGHI

CX ACIDO L-ASCORBICO svolge un'efficace azione antiossidante, anche più intensa dell'acido solforoso, al quale peraltro non va a sostituirsi. Rispetto l'anidride solforosa è un antiossidante reversibile, e quindi se presente nel mezzo in assenza di un accettore irreversibile di ossigeno (SO₂), può diventare la sua forma ossidata (acido deidroascorbico), un forte ossidante. È pertanto necessaria la presenza anche di anidride solforosa. L'intervento con CX ACIDO L-ASCORBICO può diminuire sensibilmente l'impiego dell'anidride solforosa, fornendo dei vantaggi tecnici di indubbia utilità. In associazione con l'acido citrico, l'utilizzo del CX ACIDO L-ASCORBICO contribuisce ad evitare le precipitazioni ferriche in vini cassanti a seguito dell'arieggiamento, al punto di rendere superflua la pratica della deferrizzazione chimica in vini con lievi eccessi di ferro.

Dal punto di vista sensoriale, può evitare le conseguenze sfavorevoli che in un vino possono presentarsi dopo un travaso, o dopo l'imbottigliamento, il degorgement ecc. I migliori risultati si ottengono in vini spumanti.

Per l'impiego di CX ACIDO L-ASCORBICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



MODALITÀ D'USO

CX ACIDO L-ASCORBICO è molto solubile, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare, subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino. È opportuno l'utilizzo unitamente a piccole dosi di anidride solforosa.

DOSI

Per vini bianchi e rossi: da 50 a 100 mg/L, fino a 250 mg/L (limite di legge europeo).
Per i succhi di frutta ed altri prodotti, attenersi alle norme vigenti.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.
In soluzione acquosa si altera rapidamente all'aria e alla luce.