

ACIDE ASCORBIQUE (E 300)

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОРРЕКТИРУЮЩЕЙ ОБРАБОТКИ ВИНА

Законодательно установленная предельная доза для применения в соответствии с Регламентом (ЕС) n°1410/2003: 25 г/гл

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА применяется в качестве превентивной [профилактической] обработки против «оксидативного шока», которому подвергаются игристые вина при классическом [бутылочном] методе шампанизации во время операции дегоржирования.

АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА обладает сильной восстанавливающей способностью. В кислой среде она связывает кислород, образуя дегидроаскорбиновую кислоту. Таким образом, предотвращается ферментативное и неферментативное окисление вина, а также помутнения, вызываемые железом.

Применение аскорбиновой кислоты при розливе тихих вин и при дегоржировании игристых позволяет предупредить их преждевременное старение.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА должна в обязательном порядке использоваться в сочетании с BISULFITE DE POTASSIUM / БИСУЛЬФИТ КАЛИЯ. В противном случае она провоцирует обратный желаемому эффект, а именно значительное окисление вина.

Развести препарат **АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА** в холодной воде [концентрация - 100 г/л], затем добавить полученный раствор в предварительно сульфитированное вино, тщательным образом приводя в однородное состояние с помощью перемешивающего устройства или в процессе перекачивания ёмкости снизу вверх [«ремонтаж»].

Для игристых вин ввести приготовленный раствор аскорбиновой кислоты в ликёр, уже содержащий предварительно добавленный BISULFITE DE POTASSIUM / БИСУЛЬФИТ КАЛИЯ.

▶ ДОЗИРОВКА

- Игристые вина: 3 - 5 г на 100 бутылок, что составит 4 - 6,7 г/гл
- Тихие вина: проконсультируйтесь с вашим энологом

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В пакетах по 100 г, 1 кг и мешках по 25 кг

Являясь гигроскопичным продуктом, **АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА** не хранится долго после вскрытия упаковки.

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.