

## CAP. 6 Preservantes y Antioxidantes

# ● ACIDO ASCORBICO

### DEFINICION

Producto de acción antioxidante.

### APLICACIONES

Se utiliza en vendimias para conseguir un medio reductor durante la maceración pelicular.

Se utiliza en vinos previos al embotellado.

Considerar 20 a 30 ppm de SO<sub>2</sub> Libre en el vino.

### MODO DE EMPLEO Y DOSIS

Disolver previamente y añadir al volumen total.

La dosis máxima no deberá sobrepasar los 15 g/hl.

Se puede espolvorear en la tolva de recepción en combinación con Metabisulfito de Potasio para favorecer la acción antioxidante y antimicrobiana.

### PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Fórmula química		C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>6</sub>
Peso molecular		176,2
Pureza		99%
Cenizas	máx	0,1%
Materiales pesados (ppm. Pb)	máx	10 ppm.
Fierro	máx	2 ppm.
Cloruros	máx	100 ppm.
Calcio	máx	10 ppm.
Ph (solución al 5%)	máx	2,3
Rotación óptica específica		20,9

### PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERISTICAS EXIGIDAS POR

USP XX	(U.S.A.)
FCC III	(Food chemical codex USA)
Ph Eur	(Farmacopea Europea)

### ASPECTO FISICO

Polvo cristalino blanco inodoro.

### PRESENTACION

Bolsas de 1 kilogramo.