

ÁCIDO ASCÓRBICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Antioxidante (E-300)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **ácido ascórbico** es un conservante ampliamente utilizado en la industria alimentaria.

En mostos o vinos adquiere su importancia al oxidarse, consumiendo el oxígeno presente, por lo que impide la oxidación tanto de precursores aromáticos como de compuestos polifenólicos.

Protege al mosto o vino de las oxidaciones enzimáticas (tirosinasa, lacasa) así como de las oxidaciones químicas.

Junto con el oxígeno, el ácido ascórbico se oxida formando agua oxigenada, para eliminar ésta es imprescindible que en el mosto o vino haya un nivel de SO₂ de 20 a 40 mg/l.

Otra de las acciones del ácido ascórbico es la prevención de las quiebras férricas, ya que evita la oxidación del Fe II a Fe III, aunque la dosis legal sólo será efectiva ante situaciones de bajos niveles de hierro.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En mosto a partir de 3 g/hl y en vino de 10 a 15 g/hl.

Dosis máxima legal

25 g/hl.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

Trabajar siempre sobre vinos con niveles de SO₂ libre de entre 20 y 40 mg/l.

MODO DE EMPLEO

Disolver el ácido ascórbico en 10 veces su peso en agua o vino.

Homogeneizar sobre el vino evitando aireaciones.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Revisión: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com