
Technische Information: Ascorbinsäure

Ascorbinsäure ist eine lebensmitteltaugliche organische Säure zur Getränkestabilisierung. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Lebensmitteln zugelassen. Die Dosierung unterliegt einer Mengenbeschränkung je nach Anwendungsgebiet. Es dient dem Oxidationsschutz in Getränken und verhindert wirksam die Entwicklung von untypischen Alterungstönen. Eine leichte Säuerung des Produktes tritt nach der Behandlung ein.

Anwendung

Vor der Zugabe von Ascorbinsäure sollte bei Weinen der SO₂-Gehalt stabil auf leicht erhöhtem Niveau eingestellt sein, da es durch die Zugabe des Produktes zur Reduzierung der freien SO₂ kommt. Zur Behandlung Ascorbinsäure in 20facher Menge Getränk lösen und dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. Auf eine ausreichende Durchmischung muss geachtet werden.

Dosierung

Laut Weingesetz ist die im Wein enthaltene Höchstmenge auf 250mg/l festgelegt. In der Praxis haben sich Dosierungen zwischen 50-150mg/l bewährt. Ein Vorversuch ist unerlässlich.

Eigenschaften

- Lebensmitteltauglich
- Neutral im Geschmack
- Gut löslich

Besonderheiten

- Schutz von Bukett und Aroma
- Verlangsamte Alterung von Weinen

Lagerung

Bei Ascorbinsäure handelt es sich um ein hochwirksames Reduktionsmittel. An einem geruchsneutralen und trockenen Ort lichtgeschützt lagern. Anbruchpackungen direkt dicht verschließen und bald aufbrauchen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.