

Ascorbinsäure

100% Ascorbinsäure

PRODUKTINFO

Ascorbinsäure ist eine organische Säure zur Getränke Stabilisierung. 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. Es ist bei der Anwendung von Ascorbinsäure auf den Kupfergehalt des Weines zu achten. Er darf maximal 0,25 mg/l betragen, da sonst die Gefahr einer Kupfertrübung besteht. Nach der Dosage von Ascorbinsäure ist jeder Sauerstoffeintrag soweit wie möglich zu vermeiden.

VORZÜGE

- Schutz vor UTA
- Schutz von Bukett und Aroma
- verlangsamte Alterung von Weinen

ANWENDUNG

Vor der Zugabe von Ascorbinsäure sollte bei Weinen der SO₂-Gehalt stabil eingestellt sein, da anschließend die SO₂ Messung nur noch im Fachlabor möglich ist. Die übliche Dosagemenge im Wein liegt bei 10 - 20 g/hl. Die zulässige Höchst-

dosage beträgt im Wein 25 g/hl. Ascorbinsäure in der 20-fachen Menge Getränk lösen und dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. Auf eine ausreichende Durchmischung achten!

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- lebensmitteltauglich
- neutral in Geruch und Geschmack
- gut löslich

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie

15 x 1 kg Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- **GVO-STATUS:** Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- **ALLERGENE** nach ALBA-Liste: keine
- **VEGANSTATUS:** für die vegane Weinbereitung geeignet.