



## 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 Alterungsnoten. 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 SO<sub>2</sub>-Gehalt stabil eingestellt sein, da anschließend die SO<sub>2</sub> Messung nur noch im Fachlabor möglich ist. Die übliche Dosagemenge im Wein liegt bei 10-20 g/hl. Die zulässige Höchstdosage beträgt im Wein 25 g/hl. Ascorbinsäure in der 20fachen 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 Beutel Aluminiumverbundbeutel  
15 x 1 kg Karton  
25 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.

### ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
Alfred-Nobel-Straße 9  
55411 Bingen  
T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
M: bestellung@zefueg.de  
W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.