

ACIDO L-ASCORBICO

Vitamina C – antiossidante E300

APPLICAZIONI

L'aggiunta di acido ascorbico come antiossidante nei vini è una pratica enologica consolidata, in associazione con anidride solforosa per la prevenzione di fenomeni di alterazione nel tempo specialmente in relazione ai polifenoli, il cui equilibrio ossidoriduttivo ha dirette conseguenze nel mantenimento delle qualità organolettiche del vino. L'acido ascorbico Dal Cin ha una purezza molto elevata che ne consente la facile solubilizzazione e il semplice impiego aggiungendolo direttamente nella massa da trattare. La massima efficacia di stabilizzazione antiossidante la si ha nei formulati in cui l'acido ascorbico è finemente miscelato con quantità equilibrate di metabisolfito di potassio e di acido citrico, quali **Redox DC** (contenente il 21% di acido ascorbico) e **Super Redox** (contenente ben il 50% di acido ascorbico).

MODALITÀ DI IMPIEGO

Sciogliere il prodotto direttamente nella massa cercando di non immettere aria al fine di non provocare l'ossidazione immediata del prodotto.

DOSI

Fino a 250 mg/litro di vino.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

