



MANUAL DE USO

Ácido Ascórbico

Limita los efectos de las oxidaciones enzimáticas

Descripción

El ácido ascórbico El ácido ascórbico o vitamina C es un reductor potente de la oxidación. Se utiliza sobre la uva vendimiada para proteger los aromas sensibles a la oxidación, o antes del embotellado. Completa siempre la acción del SO₂. El ácido ascórbico preserva el bouquet, el aroma y frescor de los vinos. Permite retrasar la quiebra oxidásica.

Características

Ácido L – ascórbico

- Punto de fusión 191,3°C
- Poder rotatorio específico +22,62
- Cenizas sulfúricas 0,03%
- Pureza >99,6%
- Metales pesados < 10 ppm (dosificación con iodo)
- Humedad 0,05%

Propiedades

- Utilizado como antioxidante sobre las uvas blancas, el ácido ascórbico preserva los tioles volátiles de variedades como sauvignon o riesling. Su aporte sobre las uvas vendimiadas – preferentemente mediante adiciones fraccionadas - completa la acción protectora del SO₂.
- En el vino, el ácido ascórbico fija el oxígeno disuelto, evitando la oxidación de sus constituyentes. Evita entonces el pardeamiento de vinos blancos y rosados, y el envejecimiento precoz de los tintos.
- El ácido ascórbico se opone a la quiebra férrica ya que es la forma oxidada del hierro la que es susceptible de precipitación.
- El ácido ascórbico es eficaz contra las oxidaciones débiles y temporales, no tiene efecto contra las oxidaciones brutales.
- El ácido arcórbico previene el envejecimiento atípico de los vinos (UTA). Limita y ralentiza la formación de la aminoacetofenona, molécula responsable de este defecto en los vinos procedentes de parcelas en peligro (estrés hídrico, viñas con mucha carga...).



Modo de empleo y dosis

Dosis máxima autorizada (Unión Europea) :

250 mg/L en el mosto, 250 mg/L en el vino, el contenido máximo en el vino tratado no debe superar los 250 mg/L.

Dosis habituales : 10 g/hL en la uva, preferentemente con aportes fraccionados

- 10 a 15 g/hL en vinos blancos y rosados.
- 5 a 10 g/hL en vinos tintos.

Contra el envejecimiento atípico, durante el primer sulfitado al final de la fermentación alcohólica, aportar 5g/hL de ácido ascórbico, y después 1 g/hL en cada sulfitado, prestando atención a que el contenido de SO₂ libre sea siempre superior a 25 mg/L. Atención, el ácido ascórbico falsea la determinación del SO₂ con el método Ripper.

El producto debe disolverse en 10 veces su peso en volumen de vino.
Esta solución debe incorporarse inmediatamente, ya que se altera al contacto con el aire y la luz. Se incorpora al resto de la masa procurando una completa homogeneización.

Este tratamiento debe ser realizado siempre asociado al anhídrido sulfuroso.

Presentación

Cristales traslúcidos finos envasados en bolsas de 1 kg.

Conservación

Conservar en recipiente no metálico, cerrado, en un lugar fresco (<20°C), seco y al abrigo de la luz. Conservar como máximo 9 meses. Observar la fecha de uso preferente indicada en el paquete.

Producto conforme a las normas del CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL