

STABILISANT



# Acide Ascorbique

Acide L-ascorbique pur. Puissant antioxydant des vins blancs et rosés. Prévient également les casses ferriques.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Acide L-ascorbique pur (E300).
- **Intérêt œnologique** : Puissant **antioxydant** des vins blancs et rosés. Prévient également les casses ferriques.



## MODE D'EMPLOI

- Dissoudre dans un peu d'eau et introduire de façon homogène sans aération. *Précaution particulière* : à utiliser toujours en présence d'anhydride sulfureux.  
Avant l'addition d'acide ascorbique, une teneur minimale en SO<sub>2</sub> libre de 20 mg/L est indispensable.
- **Dose d'emploi recommandée** : 5 à 10 g/hL.
- **Dose maximum légale (réglementation UE)** : **25 g/hL.**



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre blanche

### CHIMIQUES

- **Pureté** : ≥ 99 %
- **Humidité** : < 0,4 %
- **pH en solution aqueuse 5%** : 2,4 - 2,8

### LIMITES

- **Fer** : < 5 mg/kg
- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Cuivre** : < 2 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Métaux lourds** : < 10 mg/kg
- **Cendres sulfuriques** : < 0,1 %



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et fûts de 25 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Sensible à l'air et à la lumière. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/08-07-2021 Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM