



LES ESSENTIELS

ACIDE ASCORBIQUE

**Limite les effets des oxydations enzymatiques
Préserve les arômes**

CARACTERISTIQUES

E300

L'ACIDE ASCORBIQUE, ou vitamine C, est un réducteur puissant de l'oxydation. Il s'utilise sur vendanges pour protéger les arômes sensibles à l'oxydation, ou avant la mise en bouteille, il complète toujours l'action du SO₂.

L'ACIDE ASCORBIQUE préserve le bouquet, l'arôme et la fraîcheur des vins. Il retarde la casse oxydasique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Utilisé comme antioxydant sur vendanges blanches, **L'ACIDE ASCORBIQUE** préserve les thiols volatils de cépages comme le sauvignon ou le riesling. Son apport sur vendange - de préférence en additions fractionnées - complète l'action protectrice du SO₂.

Dans le vin, **L'ACIDE ASCORBIQUE** fixe l'oxygène dissous, prévenant ainsi l'oxydation de ses constituants. Il évite le brunissement des vins blancs et rosés, comme le vieillissement précoce des vins rouges

L'ACIDE ASCORBIQUE s'oppose à la casse ferrique car c'est la forme oxydée du fer qui est à l'origine de ce trouble.

L'ACIDE ASCORBIQUE est efficace vis-à-vis des oxydations ménagées, passagères, mais pas contre les oxydations brutales.

L'ACIDE ASCORBIQUE prévient le vieillissement atypique des vins (UTA). Il limite et ralentit la formation de l'aminocétophénone, molécule responsable de ce défaut dans les vins issus de parcelles à risque (stress hydrique, vignes chargées...).

DOSE D'EMPLOI

Dose maximale autorisée (Union Européenne) : 250 mg/L sur moût, 250 mg/L sur vin, la teneur maximale du vin traité ne devant pas excéder 250 mg/L.

Doses usuelles :

- 10 g/hL sur vendange, en apports fractionnés de préférence
- 10 à 15 g/hL sur vins blancs et rosés
- 5 à 10 g/hL sur vins rouges

Contre le vieillissement atypique, lors du premier sulfitage en fin de fermentation alcoolique, apporter 5g/hL d'acide ascorbique, puis 1 g/hL lors de chaque sulfitage, en veillant à ce que la teneur en SO₂ libre reste supérieure à 25 mg/L. Attention, l'acide ascorbique fausse le dosage du SO₂ par la méthode Ripper.



LES ESSENTIELS

MODE D'EMPLOI

Délayer dans 10 fois son poids de vin à traiter. Utiliser la solution rapidement car elle s'altère à l'air et à la lumière.

Incorporer et procéder à un remontage d'homogénéisation.

Ce traitement doit toujours être fait en association avec l'anhydride sulfureux.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

500g, 1kg, 5kg et 25 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.