

ANOXYDE C

E 300

Acide L-Ascorbique pur - $C_6H_8O_6 = 176$ - Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International en vigueur, au Food Chemical Codex.

Caractéristiques physiques

Aspect	poudre cristalline
Couleur	blanche
Pouvoir rotatoire à 10%	$21^\circ \pm 0.5$

Analyses chimiques

Pureté.....	$\geq 99\%$	Plomb	< 2 ppm
pH en sol. à 5%	2,4 - 2.8	Mercuré	< 1 ppm
Cendres sulfuriques.....	$< 0,1 \%$	Arsenic	< 3 ppm
Humidité	$< 0.4\%$	Cuivre	< 2 ppm
Acide oxalique	$< 0.2\%$	Fer.....	< 2 ppm
Métaux lourds (en Pb)	< 3 ppm		

Emploi en œnologie

Propriétés : antioxydant à utiliser toujours en présence d'anhydride sulfureux

Dose d'emploi habituelle : 5-10 g/hL

Dissoudre dans une quantité de vin (10 fois sont poids), incorporer lors d'un remontage, homogénéiser soigneusement.

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Employer le produit dans les 2 heures suivant sa préparation
- Toujours associer avec une correction de SO_2

Réglementation C.E : dose maximum légale 25 g/hL

Stockage – D.L.U.O.

Ne pas exposer à la lumière.

Conserver à température modérée dans l'emballage d'origine dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : **3 ans après le conditionnement**

Conditionnement

Sachet de 250 et 500 g / Sachet 1 kg / Emballage de 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

