

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

