



# Acide L-Ascorbique E 300

**Acide L-Ascorbique pur - C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>6</sub> = 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, au Food Chemical Codex V et à la Directive CE 96/77.**

## *Caractéristiques physiques*

Aspect .....poudre cristalline  
Couleur .....blanche  
Pouvoir rotatoire à 10% .....21° ± 0.5

## *Analyses chimiques*

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

## Emploi en œnologie

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

Dose d'emploi habituelle: 5 g/hL

**Préparation** : faire dissoudre dans de l'eau froide (sol à 10 %)

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Employer le produit dans les 2 heures suivant sa préparation
- Ne pas utiliser un emballage entamé

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

**Stockage** : 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