

# 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, au Food Chemical Codex V et à la Directive CE 96/77

### Caractéristiques physiques

Aspect .....	<b>poudre cristalline</b>
Couleur .....	<b>blanche</b>
Pouvoir rotatoire à 10% .....	<b>21° ± 0,5</b>

### Analyses chimiques

Pureté .....	≥ <b>99%</b>	Plomb .....	< <b>2 ppm</b>
pH en sol. à 5% .....	<b>2,4 - 2,8</b>	Mercuré .....	< <b>1 ppm</b>
Cendres sulfuriques .....	< <b>0,1 %</b>	Arsenic .....	< <b>3 ppm</b>
Humidité .....	< <b>0,4%</b>	Cuivre .....	< <b>2 ppm</b>
Acide oxalique .....	< <b>0,2%</b>	Fer .....	< <b>2 ppm</b>
Métaux lourds (en Pb) .....	< <b>3 ppm</b>		

### 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 %) voir étiquetage ou fiche commerciale
- 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 – 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

