

L(+)-Ascorbinsäure

69.601**Vitamin C; E 300; starkes Reduktionsmittel**

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise	Ascorbinsäure ist ein starkes Reduktionsmittel (Antioxydant), sie wirkt stärker reduzierend als schweflige Säure
Anwendungsbereiche	Weine, alkoholfreie Traubensäfte sowie auch Obstweine und Süssmoste, welche vor dem Abfüllen der Flaschen mit Ascorbinsäure behandelt wurden, bewahren während mindestens 1 - 2 Jahren ihre jugendliche Frische. Auch nach länger dauernder Lagerung wird die Bildung des unerwünschten Altersgeschmackes wesentlich verzögert. L(+)-Ascorbinsäure ist vorzugsweise unmittelbar vor dem Abfüllen von alkoholfreien Säften und Weinen zu verwenden und zwar anstelle des zu jenem Zeitpunkt beabsichtigten Zusatz an schwefliger Säure. Pro hl sind ca. 5 - 15 g Ascorbinsäure erforderlich (zulässige Obergrenze beachten).
Wichtig	Bei Zugabe von Ascorbinsäure/Vitamin C ist im Wein ein Mindestgehalt von 20 mg/l freie SO ₂ erforderlich. Weine, denen Ascorbinsäure zugesetzt wurde, zeigen einen höheren Wert an freier SO ₂ als der effektive SO ₂ - Gehalt. Die Ascorbinsäure kann neben der SO ₂ - mittels einer einfachen Methode schnell bestimmt werden.
Lagerung	Kühl und trocken lagern!
Gebindegrößen	1 kg Dose Art.-No. 69.601.01 25 kg Sack Art.-No. 69.601.25

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Wir garantieren weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

Quelle: Kunzmann Kellerei-Chemie