



L-Aszkorbinsav

Antioxidáns borászati használatra

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Località Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

L-Aszkorbinsav (E 300).

Jellemzők:

Az L-ASZKORBINSAV a legerkettevebb természetes szín- és ízvédő anyag az oxidációval szemben a mustok gyümölcslevek és a borok esetén, használata megelőzi a fémes zavarosodást és javítja a termék organoleptikai tulajdonságait.

Az élelmiszeriparban az L-ASZKORBINSAV gyakran alkalmazott antioxidáns. Fizikai megjelenése - tiszta fehér kristályos por.

Alkalmazása:

Az L-ASZKORBINSAV egy nagyon effektív antioxidáns. Hatása erősebb, mint a kénsavé, bár azt nem tudja helyettesíteni. Egy olyan reverzibilis antioxidáns, amely a megfelelő mennyiségű irreverzibilis oxigén megkötő (SO₂) hiányában nagyon gyorsan erős oxidáló ágenssé válhat oxidált formájában (dehidro-aszkorbinsav). Használatakor tehát nagyon fontos, hogy a megfelelő szabad-kénessav szint jelen legyen a borban. Az L-ASZKORBINSAV alkalmazásával szignifikánsan csökkenthető a felhasznált kén-dioxid mennyisége, amely számos technológiai előnnyel jár. Az L-ASZKORBINSAV közös alkalmazása a citromsavval szintén segíthet elkerülni a fémes zavarosodást olyan tétéleknél, ahol enyhén emelkedett vastartalom van jelen. Organoleptikai szempontból az L-ASZKORBINSAV használata segít elkerülni a bor mozgatásával (fejtés, töltés) járó és az oxigén beoldódásából eredő nem kívánatos hatásokat.

Használatának nincs higiéniai ellenjavallata.

A legjobb eredmény a szénsavas borok esetében érhető el használatával.

Az L-ASZKORBINSAV alkalmazásakor vegyük figyelembe az érvényben lévő vonatkozó előírásokat.

Használata:

Az L-ASZKORBINSAV kifejezetten könnyen oldódik. Ezért akár közvetlenül a borba is adagolható, közvetlenül a palackozás előtt a vízben történő előzetes elkeverés nélkül. Ajánlott a terméket minimális kén-dioxid adagolása mellett alkalmazni.

Adagolás:

0,05-0,1g/L -től 0,25g/L (a jelenleg érvényben lévő legális limit) fehér- és vörösborok esetén.

Cyümölcslevek és egyéb termékek esetén a helyileg érvényes előírásokat kell követni.

Csomagolás: 1kg-os polilaminált tasakokban, vagy 25kg-os dobozban.

Tárolás:

Mivel erősen higroszkópos anyag, ezért tartuk száraz fénytől védett hűvös helyen gondosan visszazárt csomagolásban. Vizes oldata gyorsan színt változtat levegő és fény hatására.

Figyelmeztetés: A hatályban lévő európai szabályozás alapján: "Nem Veszélyes".

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440