

OENOSCORBOL

Ácido L(+) ascórbico
ANTIOXIDANTE

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El ácido ascórbico, o vitamina C, es un polvo cristalino blanco e inodoro.
- ◆ Fórmula: $C_6H_8O_6$
- ◆ Peso molecular: 176.2
- ◆ Contenido en ácido ascórbico superior al 99%
- ◆ El ácido ascórbico se encuentra presente en todas las frutas, y consecuentemente también en las uvas, en distinta concentración según sea la variedad, pero siempre en pequeña concentración. Desaparece rápidamente durante las fases prefermentativas.
- ◆ **OENOSCORBOL** es un potente antioxidante, y con este fin interviene en numerosos estadios de la vinificación y de la conservación, en los que la protección contra la presencia de oxígeno es primordial :
 - En las uvas, evita la oxidación prematura durante el transporte desde la viña hasta la prensa.
 - En los vinos, conserva caracteres de juventud para los que están envejeciendo.
 - En la prevención de quiebras férricas, se usa conjuntamente con ácido cítrico, ya que sus acciones son complementarias.

DOSIFICACIÓN

- ◆ En uvas : de 2 a 5g/100kg.
- ◆ En vinos : prevención de quiebras y oxidaciones : 10g por hectólítro.
- ◆ En el degüelle: de 6 a 8 g por cada 100 botellas.
- ◆ Siempre asociado a una adición de SO_2
- ◆ **DOSIS MÁXIMA PERMITIDA LEGALMENTE: 25 g por hectólítro.**

LEGISLACIÓN

- ◆ El uso de ácido L + ascórbico está permitido a una concentración máxima de 250 mg/L únicamente en vinos, o sea 25 g/hL.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver **OENOSCORBOL** en una pequeña cantidad de vino.
- ◆ Incorporar en el transcurso de un remontado.
- ◆ Homogeneizar cuidadosamente.
- ◆ En método champenoise, consultar la indicación específica

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1kg -caja de 20 x 1kg.
- ◆ Bolsa de 5 kg – caja de 4 x 5 kg.
- ◆ Bolsa de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase original lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

CONSEJO DEL ENÓLOGO

- ◆ **Cuidado** : el ácido ascórbico debe utilizarse siempre asociado a una adición de SO₂.