

OENOSCORBOL

Acide L (+) ascorbique E300
ANTIOXYDANT

CARACTERISTIQUES

- ◆ L'acide ascorbique ou vitamine C est une poudre cristalline blanche inodore.
- ◆ Formule : $C_6H_8O_6$
- ◆ Poids moléculaire : 176,2
- ◆ Teneur en acide ascorbique supérieure à 99 %.
- ◆ L'acide ascorbique est présent dans tous les fruits et donc dans le raisin à des concentrations diverses suivant le cépage, mais toujours faibles. Il disparaît rapidement dans les phases préfermentaires.
- ◆ **OENOSCORBOL** est un puissant **antioxydant** et à ce titre, il intervient à de nombreux stades de la vinification et de la conservation où la protection contre la présence d'oxygène est jugée primordiale :
 - Sur le raisin, il évite l'oxydation prématurée durant le transport de la vigne au pressoir.
 - Sur les vins, il permet de conserver une jeunesse aux vins vieillissants.
 - Dans la prévention des casses ferriques, il est associé à l'acide citrique. Leurs actions sont complémentaires.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- ◆ Sur raisin : de 2 à 5g/100kg.
- ◆ Sur vin : prévention des casses et oxydation : 10 g/hL.
- ◆ Au dégorgement : 6 à 8 g pour 100 bouteilles.
- ◆ Toujours en association avec une addition de SO_2 .
- ◆ **DOSE MAXIMUM LEGALE : 25 g/hL.**

LEGISLATION

- ◆ L'addition d'Acide L + Ascorbique est autorisée dans la limite de 250 mg/L uniquement sur les vins, **soit 25 g/hL.**
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre **OENOSCORBOL** dans une petite quantité de vin.
- ◆ Incorporer au cours d'un remontage.
- ◆ Homogénéiser soigneusement.
- ◆ En méthode champenoise, consulter la notice spécialisée.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE

- ◆ **Attention** : l'acide ascorbique doit toujours être utilisé en association avec le SO₂.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.