

ACIDE ASCORBIQUE (E 300)

CORRECTEURS

Dose limite légale autorisée, Règlement (CE) n°1410/2003 : 25 g/hL

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'**ACIDE ASCORBIQUE** intervient en prévention du "choc oxydatif" subi par les vins effervescents, méthode traditionnelle, lors du dégorgement.

L'**ACIDE ASCORBIQUE** possède un fort pouvoir réducteur. En milieu acide, il fixe l'oxygène pour former l'acide déshydroascorbique. Il prévient ainsi les oxydations enzymatiques et non enzymatiques du vin, ainsi que les précipitations ferriques.

Son utilisation à la mise en bouteille pour les vins tranquilles ou au dégorgement permet de prévenir un vieillissement prématuré du vin.

Globalement, il s'agit d'un produit qui améliore les qualités gustatives du vin en lui donnant plus de fraîcheur.

MISE EN ŒUVRE

L'**ACIDE ASCORBIQUE** doit **obligatoirement** être utilisé en association avec du BISULFITE DE POTASSIUM. Utilisé seul, il provoquerait l'effet contraire de celui recherché, à savoir une oxydation sensible du vin.

Dissoudre l'**ACIDE ASCORBIQUE** dans de l'eau froide, à une concentration de 100 g/L, puis incorporer la solution au vin préalablement sulfité en homogénéisant soigneusement avec un agitateur ou effectuant un remontage.

Pour les vins effervescents, incorporer la solution d'acide ascorbique dès sa dissolution dans la liqueur contenant déjà le BISULFITE DE POTASSIUM.

DOSE D'EMPLOI

- Vins effervescents : De 3 à 5 g pour 100 bouteilles, soit 4 à 6,7 g/hL.
- Vins tranquilles : Consulter votre œnologue

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 100 g, 1 kg, 25 kg

L'**ACIDE ASCORBIQUE** étant hygroscopique, il ne se conserve pas longtemps après ouverture.

A conserver dans un local sec bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.