



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

ACIDE ASCORBIQUE (E 300)

CORRECTEURS

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

Applications Oenologiques

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

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.

Mise en oeuvre

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 oenologue

Conditionnement et conservation

- En paquets de 1 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