

acido L ascorbico

antiossidante - conservante - E 300

CARATTERISTICHE

L' **acido L ascorbico** si presenta sotto forma di polvere cristallina di colore che va dal biancopanna al giallo molto scarico, inodore e di sapore acido.

L' **acido L ascorbico** o vitamina C, possiede un elevato potere antiossidante che abbassando il potenziale di ossidoriduzione determina un ambiente riducente. Ciò si riflette positivamente sul profumo, sulla brillantezza e sul colore dei prodotti trattati.

L' **acido L ascorbico** o vitamina C, per la sua azione trova un impiego molto diffuso nell'industria alimentare:

- mosti e vini
- bibite in genere
- birra
- caramelle
- carni fresche ed in scatola
- confetteria
- frutta
- funghi secchi
- insaccati
- liquori
- marmellate e confetture
- pane e prodotti da forno
- sottaceti
- succhi e sciroppi di frutta.

DOSI D'IMPIEGO

Vino: 25 g/hl limite legale massimo (su mosto è vietato)

Bibite: 50 g/hl limite legale massimo

MODALITA' D'USO

Sciogliere direttamente l'acido ascorbico, sotto agitazione, nella massa da stabilizzare.

COMPOSIZIONE

ACIDO-L-ASCORBICO: 99,99 %
(min. 99,0%)

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, e al riparo da fonti di calore. Non conservare il prodotto in recipienti metallici.

CONFEZIONE

Sacchetti in poliacc. da kg. 1 e in cartoni da kg. 25

PER LIMITATO USO ALIMENTARE
PER USO ENOLOGICO
DM 26/04/69
REG. CEE 1410/03 ALL. IV

*Le informazioni soprariportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze.
L'utilizzatore è portato a rispettare le norme di sicurezza e di protezione vigenti. È vietato l'utilizzo improprio del prodotto.*

Scheda tecnica

