

# L(+)-Ascorbinsäure

Vitamin C; E 300; starkes Reduktionsmittel

**Allgemeine Hinweise:**

Ascorbinsäure ist ein starkes Reduktionsmittel (Antioxydant), sie wirkt stärker reduzierend als schwefelige Säure.

**Anwendungsbereiche:**

Weine, alkoholfreie Traubensäften sowie auch Obstweine und Süssmoste, welche vor dem Abfüllen der Flaschen mit Ascorbinsäure behandelt wurden, bewahren während mindestens 1 – 2 Jahren ihre jugendliche Frische. Auch nach länger dauernder Lagerung wird die Bildung des unerwünschten Altersgeschmackes wesentlich verzögert.

L(+)-Ascorbinsäure ist vorzugsweise unmittelbar vor dem Abfüllen von alkoholfreien Säften und Weinen zu verwenden und zwar anstelle des zu jenem Zeitpunkt beabsichtigten Zusatz an schwefeliger Säure.

Pro hL sind ca. 5 – 15 g Ascorbinsäure erforderlich (zulässige Obergrenze beachten).

**Wichtig:**

Bei Zugabe von Ascorbinsäure/Vitamin C ist im Wein ein Mindestgehalt von 20mg/l freie  $\text{SO}_2$  erforderlich.

Weine denen Ascorbinsäure zugesetzt wurde, zeigen einen höheren Wert an freier  $\text{SO}_2$  als der effektive  $\text{SO}_2$  – Gehalt.

Die Ascorbinsäure kann neben der  $\text{SO}_2$  mittels einer einfachen Methode schnell bestimmt werden.

**Lagerung:**

Kühl und trocken lagern!

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestmögliche Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.

**Gast Kellertechnik AG**

Dammweg 23 – 25

3053 Münchenbuchsee