

ASZKORBINSAV



Alkalmazás:

Igen jól használható a borkezeléshez, mivel erős redukáló hatása segít megőrizni a szőlő, bor illat-, zamatanyagait. Adagolása már az ép szőlő esetén javasolható, együtt a kénessavval, mivel szinergikus hatásuk révén az oxidáció elleni védelem hatékonyabbá válik. Cefreképezés kiegészítésére is igen jó eredménnyel használható. Az aszkorbinsavval kezelt borok hosszabb ideig megőrzik a friss, üde jellegüket. Ezen tulajdonságai miatt elsősorban a redukzív típusú boroknál van nagyobb jelentősége. Az aszkorbinsav azonban, az enzimatis oxidáció ellen hatástalan, tehát nem alkalmazható a barnatörés megakadályozására.

Tárolás:

Száraz, hűvös helyen, más erős szagú anyagoktól elkülönítve tárolandó. A felbontott zsákokat gondosan zárjuk vissza.

Kiszerezés:

25 kg-os és 1 kg-os csomagolásban.