

Description du produit

Produit spécialement sélectionné pour le traitement de boissons. Un produit de vitamine C chimiquement pure. Dénomination chimique: acide ascorbique L(+). E 300. Pour aliments (utilisation limitée). Conforme à la législation et aux règlements actuels. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Protéger de l'oxydation et stabiliser le goût et le bouquet, prévention des goûts atypique de vieillissement.

Le produit et son action

Ercobin est un antioxydant très intense. Malgré tout il n'est pas possible d'éviter le dosage nécessaire du SO₂, mais grâce à son potentiel réductif il soutient la conservation des arômes. En plus Ercobin préserve et intensifie les substances typiques des arômes et du bouquet du vin. Un traitement avec Ercobin a en effet:

- Après un petit délai après la mise en bouteille, le vin traité développe son bouquet qui le rend si précieux.
- Les vins de qualité ou les mousseux qui emmagasinent plus longtemps, se présentent plus racé, fruité et frais à la dégustation. Le traitement est très avantageux pour les vins avec une acidité basse (selon le cépage l'effet se montre à un temps différent).
- Prévention de goût atypique: Le protecteur de flétrissement dans la baie (acide indolacétique) doit être empêché de se décomposer dans les substances secondaires (par exemple l'acide formylamino-phényl-3-oxo-propionsäure) à une substance finale, le aminoacetophénon, qui dérange l'odeur. Selon les rapports de plusieurs scientifiques, Ercobin (vitamine C) protège à long terme contre cette réaction. Le dosage devrait être de 10 à 15 g/hl et devrait être effectuée après le premier sulfitage. En cas de potentiel très haut de goût atypique le dosage peut être augmenté. La teneur maximale en acide ascorbique dans le vin est limité à 250 mg/l (= 25 g/hl).

Prendre en considération qu'à l'analyse du taux de la SO₂ à la présence de l'acide ascorbique les taux se présentent plus haut. Une méthode pour l'analyse séparée est présente.

Dosage et mode d'emploi

Le dosage maximal selon la législation en vigueur concernant les vins est à 250 mg/l. Des dosages de 10 g/hl sont suffisant pour la conservation des arômes et antioxydant. La quantité nécessaire obtenue principalement par des essais préliminaires, doit être dilué avant l'ajouter au vin. Diluer Ercobin dans 20 fois son volume de vin. Après avoir ajouté l'Ercobin dilué, assurez une bonne répartition par brassage. En cas d'utilisation pour la prévention de goût atypique de vieillissement le dosage doit être effectuée peu après le premier sulfitage. Selon le potentiel de goût atypique le dosage peut être varié. Ercobin ne montre ses caractéristiques antioxydant que dans les vins avec suffisamment de SO₂-libre. Un teneur stable de 30 mg/l de SO₂ libre doit être la condition avant le traitement.

Stockage

Stocker Ercobin frais, sec et à l'abri de lumière. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement.