



Ercobin

Producto puro de vitamina C para uso como prevención de oxidación y como estabilizador de aroma

Descripción de producto

Es un producto de vitamina C químicamente puro especialmente seleccionado para el tratamiento de bebidas. Designación química: L (+) ácido ascórbico. E 300. Para alimentos (uso restringido).

El Ercobin actúa como una prevención de oxidación muy efectiva, que no prescinde del contenido de SO₂ necesario en el vino, sino que facilita una mejor retención del aroma debido a su naturaleza reductora. Además, Ercobin mantiene e intensifica el típico bouquet y aromas típicos del vino. Los siguientes efectos se logran mediante el tratamiento con Ercobin:

- En términos generales, los vinos tratados desarrollan el bouquet típico del vino poco después del embotellado.
- Los vinos de calidad y los espumosos desarrollan un estilo más aromático, más fresco y frutal. El tratamiento con Ercobin es especialmente beneficioso en vinos de baja acidez (sin embargo, el efecto puede ocurrir en diferentes coyunturas, dependiendo de la variedad de uva).
- Prevención del sabor atípico de envejecimiento: la sustancia ácido indol-3-acético (IAA), almacenada en las bayas como protección contra el marchitamiento, debe inhibirse para descomponerse a través de varias etapas intermedias (como el ácido formilamino-fenil-3-oxo-propiónico) en 2-aminoacetofenona (AAP) que altera el olor. Según declaraciones y publicaciones de muchos científicos, el Ercobin (vitamina C) protege contra esto muy bien a largo plazo. La dosis debe ser de 10 a 15 g/100 L y se agregará poco después de la primera sulfuración.

Debe tenerse en cuenta que la determinación del SO₂ libre en presencia de ácido ascórbico puede conducir a valores elevados. Hay un método para la determinación por separado.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

Por ley, la cantidad máxima de ácido ascórbico en el vino no puede exceder los 250 mg/L ~ 25 g/100 L. Las dosis alrededor de 10 g/100 L a menudo son suficientes como prevención de la oxidación y para mantener el aroma. La cantidad de Ercobin, que preferiblemente se ha determinado mediante pruebas preliminares, debe agregarse ya disuelta en el tanque principal. Para hacer esto, Ercobin se disuelve en al menos veinte veces el volumen de vino. Asegúrese de que esté completamente distribuido al agregarlo al tanque principal. Si se usa Ercobin para prevenir el sabor atípico de envejecimiento, se debe agregar poco después de la primera sulfuración. Las dosis pueden ajustarse dependiendo de la inclinación al mismo. Ercobin solo desarrolla sus propiedades como un efectivo preventivo de oxidación cuando el vino contiene suficiente SO₂ libre. Por lo tanto, debe mantenerse en el vino un contenido estable de SO₂ libre de al menos 30 mg/L.

Almacenamiento

Guarde Ercobin en un lugar fresco y seco, lejos de la luz. Los paquetes que se han abierto deben sellarse inmediatamente de forma hermética.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Version 004 – 03/2020 MA – printed 16.03.2020


Progress is our future