

Stabilizace nápojů

SIHA Ascorbinsäure (E 300)

13 B 5.5.4 ·

SH 09/2015

SIHA Ascorbinsäure (kyselina askorbová) je vysoce čistý Vitamin C, vybraný speciálně pro použití ve víně, sektu, ovocné šťávě a pivu. Kyselina askorbová chrání nápoj po lahvování před chemickou oxidací.

Specifické výhody SIHA Ascorbinsäure:

- ▶ Schopnost rychlé reakce s kyslíkem, díky tomu zabrání chemickým reakcím oxidace
- ▶ Stabilizace vůně a chuti nápoje
- ▶ Kladný vliv na chuť především u nápojů chudých na kyselinu
- ▶ Vysoká chemická čistota

Použití

SIHA Ascorbinsäure slouží v lahvovaném nápoji jako ochrana před chemickou oxidací. Použití ve víně nebo sektu ale neznamená, že lze zcela upustit od přidání SO_2 , protože kyselina siřičitá má ještě jiné úkoly (např. chrání před enzymatickými reakcemi, před dodatečným kvašením, vazba volného acetaldehydu), které kyselina askorbová nedokáže plnit. Použitím SIHA Ascorbinsäure v pivě lze výrazně zlepšit oxidačně redukční potenciál piva a tím jeho chuťovou stabilitu.

SIHA Ascorbinsäure je velmi citlivá na těžké kovy, např. železo a měď.

Z těchto důvodů přidejte SIHA Ascorbinsäure až do nápoje připraveného k lahvování. U vína a sektu je důležité před přidáním zkontrolovat obsah volného SO_2 , který se má pohybovat kolem 25 mg/l. Pouze vykazuje-li ošetřené víno nebo sekt stabilní obsah SO_2 , poskytuje SIHA Ascorbinsäure optimální ochranu před oxidací.

Problematika netypické stařinkové vůně

Přidáním kyseliny askorbové ve stadiu mladého vína lze zpomalit tvorbu AAP (2-aminoacetofenon) - látky, která vyvolává netypickou stařinkovou vůni. Při zrání dodržujte určitá základní pravidla k docílení úspěchu.

Včasné přidání (pokud je to nutné) ca. 80 mg/l kyseliny askorbové ve stadiu mladého vína po prvním stáčení:

- ▶ skladování v chladu
- ▶ nádobu plnit až po okraj
- ▶ pravidelné kontroly SO_2

Před plněním další dávka ve výši 40 mg/l.

Zákonem dané nejvyšší množství v oblasti vína a sektu činí od 07.08.2003 v Německu 250 mg/l. V jiných zemích dodržujte zákony dané země. Všeobecné doporučení pro dávku kyseliny askorbové do vína ovšem neexistuje.

U ovocných šťáv dodržujte příslušné zákony a předpisy té země, kde se kyselina askorbová použije. I do ovocné šťávy se kyselina askorbová má přidat až krátce před plněním.

Přidáním kyseliny SIHA Ascorbinsäure se snižuje oxidace piva drobným množstvím kyslíku (0,5 – 1,0 mg/l). Doporučujeme přidat k filtrovanému pivu, krátce před plněním, a to v dávce 2 – 5 g/hl. Při výrobě piva dle německého pravidla čistoty je nutno se použití kyseliny askorbové zříci!

SIHA Ascorbinsäure rozpustíte v 10 – 20 násobku nápoje bez hrudek a za intenzivního míchání pomalu přidávejte k celkovému množství. Po přidání ještě několik minut pokračujte v míchání, aby došlo k rovnoměrnému rozložení.

Vlastnosti produktu

SIHA Ascorbinsäure (E 300) je velmi kvalitní a čistý produkt, který se vyskytuje v mnoha druzích ovoce jako přírodní vitamin C. Díky své silně redukční schopnosti se kyselina askorbová hodí výborně jako ochrana před chemickou oxidací v nápojích. SIHA Ascorbinsäure je citlivá na vzduch a světlo, a proto se balí do plynotěsné hliníkové vícevrstvé folie.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci SIHA Ascorbinsäure nejsou známy žádné negativní účinky. Bezpečnostní list EU Vám na požádání rádi zašleme.

Skladování

SIHA Ascorbinsäure se dodává v plynotěsné hliníkové vícevrstvé folie. Otevřené balení ihned těsně uzavřete, skladujte v chladu a suchu, chraňte před světlem a rychle spotřebujte. Neporušené balení lze skladovat nejméně jeden rok.

Druhy balení

SIHA Ascorbinsäure má číslo zboží 64.202 a dodává se v tomto balení:

1,0 kg	hliníková vícevrstvá folie
25 x 1,0 kg	karton
25 kg	foliový pytel v kartonu

Číslo celního sazebníku: 2936 27 00

Ověřovaná kvalita

U SIHA Ascorbinsäure se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

SIHA Ascorbinsäure odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků, předpisům vinařské vyhlášky a potravinářského zákona.