

FICHE TECHNIQUE

ACIDE ASCORBIQUE 99,47% ou Vitamine C

(Additif alimentaire : E300)

1. Description

Apparence : poudre cristalline blanche

Odeur : inodore

Soluble en toute proportion dans l'eau

2. Applications

Assure l'apport en vitamine C :

- aliments diététiques
- aliments pour bébé
- aliments pour bétails
- confiseries

Anti-oxydant :

- stabilisation de jus de fruits, vins, bières
- traitement préventif d'une casse ferrique légère des vins
- amélioration gustative des vins blancs et des vins mousseux

Dosage : 10 g / 100 litres de vin jeune

- préservation des couleurs des fruits, champignons, légumes en conserve.

Augmente les propriétés des farines utilisées en boulangerie

- renforce le gluten des farines légères
- donne l'élasticité à la pâte
- augmente le volume du pain
- améliore l'absorption d'eau
- améliore la structure de la mie
- élimine le danger d'un traitement à outrance

Dosage : 7,5 g / 100 kg du pain à préparer quotidiennement.

3. Conditionnement :

En carton de 25 kg.