



**Info-Blatt:**

## **ASCORBINSÄURE**

Ascorbinsäure (Vitamin C, E 300) ist ein Zusatzstoff. Er dient der Unterstützung der schwefligen Säure als Oxydationsschutz. Ein ausreichender Gehalt an schwefliger Säure (40 - 50 mg/l) ist daher unerlässlich.

Erlaubt ist der Zusatz bis 250 mg/l bei Traubensaft, Federweißer, Wein, Perlwein, Schaumwein und Wein. Der Zusatz zu Trauben oder Most ist verboten.

Beim Zusatz von Ascorbinsäure dürfen keine höheren Gehalte an Eisen vorliegen, da Eisen als Katalysator wirkt und die Ascorbinsäure zersetzt. Die Zersetzungsprodukte führen zur Oxydation des Erzeugnisses. Eine Bestimmung auf Eisen sollte daher vor der Zugabe durch ein zugelassenes Weinlabor durchgeführt werden.

Nach der Zugabe täuscht Ascorbinsäure einen höheren Gehalt an freier schwefliger Säure vor. Die nachträgliche Bestimmung von freier schwefliger Säure muss deshalb durch ein Weinlabor erfolgen.

Der Zusatz von Ascorbinsäure sollte deshalb i.d.R. kurz vor der Füllung erfolgen. Lediglich bei Weinen, die zur Bildung einer untypischen Alterungsnote (UTA) neigen, sollten deshalb vor der 1. Schwefelung nach der Gärung mit 100 mg/l Ascorbinsäure behandelt werden.