

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Activateur de fermentation

CARACTÉRISTIQUES

Le **phosphate diammonique** est un activateur inorganique de fermentation, qui est rapidement assimilé par les levures impliquées dans la fermentation alcoolique.

APPLICATIONS

Dans la fermentation alcoolique :

- Il compense les carences en azote et en phosphore du moût.
- Il favorise la multiplication cellulaire.
- Il améliore la cinétique de fermentation et le rendement alcoolique.

COMPOSITION

Phosphate diammonique. Source d'azote inorganique, à assimilation rapide. Permet la synthèse des aminoacides et des protéines.

Une dose de 30 g/hl de **phosphate diammonique** apporte au moût:

Azote facilement assimilable (AFA)	62 mg/l
------------------------------------	---------

DOSE

Complément nutritionnel pendant la fermentation 10-30g/hl

Dose maximale autorisée: 1 g/l ou 0,3 g/l lors de la seconde fermentation de vins mousseux.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre au préalable dans environ dix fois son poids d'eau ou de moût, puis ajouter à la cuve en assurant une parfaite homogénéisation.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Richesse [%]	> 99,5
P ₂ O ₅ [%]	> 53,5
Azote ammoniacal [%]	> 20,8
Cendres sulfatées [g/kg]	< 5
Chlorures [g/kg]	< 1
Sulfates [g/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Acide oxalique	Réussit test

ASPECT PHYSIQUE

Fine poudre inodore de couleur blanche.

PRÉSENTATION

Emballage de 25 kg.

CONSERVATION

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs. Une fois ouvert, le produit doit être utilisé le plus rapidement possible.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.