

Fosfato di diammonio

Attivatore di fermentazione

CARATTERISTICHE

Il **Fosfato di diammonio** è un attivante inorganico di fermentazione a rapida assimilazione da parte dei lieviti coinvolti nella fermentazione alcolica.

APPLICAZIONE

In fermentazione alcolica:

- Compensa le carenze di azoto e fosforo nel mosto.
- Facilita la moltiplicazione cellulare.
- Migliora la cinetica di fermentazione e la resa alcolica.

COMPOSIZIONE

•**Fosfato biammonico.** Fonte di azoto inorganico a rapida assimilazione. Rende possibile la sintesi di amminoacidi e proteine.

Una dose da 30 g/hl di fosfato di diammonio cede al mosto:

Azoto Prontamente Assimilabile (APA)	62 mg /l
--------------------------------------	----------

DOSE

•Complemento nutrizionale nella fermentazione 10-30 g/hl

Dose massima autorizzata: 1 g/l o 0,3 g/l nella seconda fermentazione di vini vini spumanti.

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere in circa 10 volte il suo peso in acqua o mosto e aggiungere alla cisterna assicurandosi della sua perfetta omogenizzazione.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di colore bianco, inodore.

PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 070 (REV.4)

P ₂ O ₅ [%]	53.75
NH ₃ [%]	25.79
pH (1%)	7.8- 8.4
Ceneri solfatate [g/kg]	< 5
Cloruri [g/kg]	< 1
Solfati [g/kg]	< 1
Acido ossalico	Test superato
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione d'origine, in un luogo fresco ed asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.