

FOSFATO BIAMÓNICO

Ativador de fermentação

CARACTERÍSTICAS

Fosfato biamónico é um ativador inorgânico de fermentação, de rápida assimilação por parte das leveduras implicadas na fermentação alcoólica.

APLICAÇÃO

Em fermentação alcoólica:

- Compensa as carências de azoto e fósforo do mosto.
- Facilita a multiplicação celular.
- Melhora a cinética de fermentação e o rendimento alcoólico.

COMPOSIÇÃO

•**Fosfato biamónico.** Fonte de azoto inorgânico, de rápida assimilação. Possibilita a síntese de aminoácidos e proteínas.

Uma dose de 30 g/hL de Fosfato biamónico cede ao mosto:

Azoto facilmente assimilável (NFA) 62 mg /L

DOSES

•Complemento nutricional em fermentação 10-30 g/hL

Dose máxima autorizada: 1 g/L ou 0,3 g/L na segunda fermentação de vinhos espumantes.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em aproximadamente 10 vezes o seu peso em água ou mosto e adicionar ao depósito assegurando a sua perfeita homogeneização.

ASPETO FÍSICO

Pó fino de cor branca, inodoro.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99,5
P ₂ O ₅ [%]	> 53,5
Azoto amoniacal [%]	> 20,8
Cinzas sulfatadas [g/kg]	< 5
Cloretos [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Ácido oxálico	Está conforme

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco, ausente de odores. Não expôr diretamente à luz solar.

Uma vez aberto deve utilizar-se rapidamente.

Consumo preferencial: antes de 3 anos a contar do embalamento.