



LES ESSENTIELS

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Activador de fermentación. Fuente de nitrógeno amoniacal para las levaduras

CARACTERÍSTICAS

Phosphate Diammonique es una sal de amonio. Es la forma de nitrógeno más directamente asimilable por las levaduras para activar la fermentación alcohólica.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Aporte de nitrógeno amoniacal, nutriente indispensable para las levaduras para el crecimiento celular y para la síntesis de proteínas de transporte de azúcares durante la fermentación alcohólica.
- Compensa las carencias de nitrógeno del mosto (la adición de 100 mg de Phosphate Diammonique aporta aproximadamente 27 mg de nitrógeno amoniacal)
- Prevención de las dificultades fermentativas en caso de sobremaduración o de ataque por *Botrytis*.

APLICACIONES

- Utilización en el mosto al inocular las levaduras, o en el curso de la fermentación alcohólica.

DOSIS

Fermentación alcohólica y refermentación tras una parada: 10 a 30 g/hL

Toma de espuma: 5 a 10 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 100 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir **Phosphate Diammonique** en 10 veces su peso de mosto. Homogeneizar. Añadirlo al mosto, llevando a cabo un remontado de homogenización.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg, 5 Kg y 25 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.