

PHOSPHATE COMPOSE

Phosphate diammonique / Thiamine
ACTIVATEUR DE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES

- ◆ Les aléas climatiques (forte maturité) ou sanitaires (taux de pourriture grise élevé) que subit la vigne peuvent entraîner des diminutions importantes des teneurs en éléments nutritifs naturellement présents dans la vendange.
- ◆ La seconde fermentation (prise de mousse) en méthode champenoise et traditionnelle se fait généralement sur milieu appauvri en éléments nutritifs.
Le bon développement des levures garantissant une fermentation rapide, complète et efficace, dépend de leur nutrition.
- ◆ **PHOSPHATE COMPOSE** permet de remédier efficacement aux différentes carences alimentaires et évite, ainsi, les fermentations languissantes et difficiles à mener à terme.
 - **Le phosphate diammonique** apporte aux moûts ou aux vins de l'azote ammoniacal (la forme d'azote la plus assimilable par les levures lors de leur multiplication).
 - **La thiamine (vitamine B1)** est nécessaire à la croissance et à la multiplication des levures.
- ◆ **PHOSPHATE COMPOSE** s'emploie aussi bien :
 - **sur les moûts au cours de la fermentation alcoolique.**
 - **sur vins, en méthode champenoise et traditionnelle, lors de la seconde fermentation pour l'élaboration de vins effervescents.**
- ◆ **PHOSPHATE COMPOSE** contribue à maintenir une population levurienne viable plus importante et plus vigoureuse tout au long des fermentations.
- ◆ En cas de très forte carence, utiliser **ACTIFERM** ou **ACTIFERM 1-2**.

LEGISLATION

- ◆ Le phosphate diammonique est autorisé à la **dose maximale de 100 g/hL**.
- ◆ La thiamine est autorisée à la **dose maximale de 60 mg/hL**.
- ◆ Dose maximale légale de **PHOSPHATE COMPOSE : 12 g/hL**.
- ◆ Dose maximale légale pour la seconde fermentation des vins effervescents : **12 g/hL**.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre le **PHOSPHATE COMPOSE** dans un peu de moût ou de vin (environ 1kg dans 10 litres).
- ◆ Ajouter le **PHOSPHATE COMPOSE** 3 à 4 heures après sulfitage, car le SO₂ peut dégrader la thiamine qu'il contient.
- ◆ Incorporer en homogénéisant soigneusement.
- ◆ Pour une reprise de fermentation, incorporer le **PHOSPHATE COMPOSE** dans le levain de refermentation.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ En début de fermentation alcoolique : 10 g /hL.
- ◆ Remise en fermentation alcoolique : 10 g/hL à 12 g/hL.
- ◆ Prise de mousse : 5 g/hL à 10 g/hL.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - carton de 25x1 kg.
- ◆ Sac de 5 kg - carton de 5x5 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.