



STATION  
GENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# PHOSPHATE COMPOSE

Complemento nutritivo para la fermentación alcohólica

## CARACTERÍSTICAS

Los imprevistos climáticos (madurez muy alta) o sanitarios (podredumbre gris elevada) que experimenta la viña pueden provocar una disminución importante de la concentración de determinados elementos nutritivos presentes de forma natural en la vendimia.

La segunda fermentación (toma de espuma) se lleva a cabo generalmente en un medio pobre en elementos nutritivos, por lo que un buen desarrollo de las levaduras que garantice una fermentación rápida, completa y eficaz, depende de su nutrición.

**PHOSPHATE COMPOSE** permite remediar de forma eficaz las distintas carencias alimentarias y evitar así fermentaciones perezosas y difíciles de llevar a cabo.

**PHOSPHATE COMPOSE** contribuye a mantener una mayor población de levaduras viables y con un mayor vigor, a lo largo de la fermentación.

En caso de carencias acusadas, utilizar un complemento nutritivo complejo.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El fosfato diamónico aporta al mosto o al vino nitrógeno amoniacal, la forma de nitrógeno más asimilable para las levaduras para su multiplicación.
- La tiamina (vitamina B1) es necesaria para el crecimiento y la multiplicación de las levaduras.

## APLICACIONES

**PHOSPHATE COMPOSE** puede utilizarse tanto en:

- mostos, a lo largo de la fermentación alcohólica
- vinos, en la segunda fermentación de la elaboración de vinos espumosos.

## DOSIS

Al inicio de la fermentación alcohólica: 10 g /hL.

Refermentación tras una parada: 10 g/hL a 12 g/hL.

Toma de espuma: 5 g/hL 10 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 12 g/hL

(la misma para la segunda fermentación de los vinos espumosos: 12 g/hL)

## MODO DE EMPLEO

Disolver **PHOSPHATE COMPOSE** en un poco de mosto o vino (aproximadamente 1 kg en 10 litros).

Añadir **PHOSPHATE COMPOSE** unas 3 o 4 horas después de sulfitar, ya que el SO<sub>2</sub> puede degradar la tiamina contenida en el producto. Incorporar homogeneizando cuidadosamente.

Para una refermentación tras una parada, añadir **PHOSPHATE COMPOSE** en el pie de cuba de refermentación.

353-2018- 1/2



**STATION**  
GENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



### **Precauciones de utilización:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

### **PRESENTACIÓN**

---

Bolsa de 1 kg - caja de 25 x 1 kg.  
Saco de 5 kg - caja de 5 x 5 kg.

### **CONSERVACIÓN**

---

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.*

353-2018- 2/2

**Método  
Tradicional**

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com)