



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



PHOSPHATE COMPOSE

Complément nutritif de fermentation alcoolique

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) 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.

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 un complément nutritif complexe.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- 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.

APPLICATIONS

PHOSPHATE COMPOSE s'emploie aussi bien :

- sur les moûts au cours de la fermentation alcoolique.
- sur vins lors de la seconde fermentation pour l'élaboration des vins effervescents.

DOSE 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.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur: 12 g/Hl (idem pour la seconde fermentation des vins effervescents : 12 g/hL)

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **PHOSPHATE COMPOSE** dans un peu de moût ou de vin (environ 1 kg dans 10 litres).

Ajouter **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 **PHOSPHATE COMPOSE** dans le levain de refermentation.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

353/2018 – 1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg - carton de 25 x 1 kg.
Sac de 5 kg - carton de 5 x 5 kg.

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.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

353/2018 – 2/2