

PHOSPHATE COMPOSE

Complemento nutritivo per la fermentazione alcolica

CARATTERISTICHE

Le incognite climatiche (sovraturazione) o sanitarie (elevata presenza di botrite) che subisce l'uva, possono comportare dell'importanti diminuzioni della concentrazione in elementi nutrienti naturalmente presenti nell'uva.

La seconda fermentazione (presa di spuma) si svolge generalmente in un mezzo impoverito in elementi nutrienti.

Il buon sviluppo dei lieviti che garantisce una fermentazione rapida, completa ed efficace dipende dal loro nutrimento.

PHOSPHATE COMPOSE permette di rimediare efficacemente alle diverse carenze alimentari evitando così le fermentazioni stentate o di difficile completamento.

PHOSPHATE COMPOSE contribuisce a mantenere una più numerosa e più vigorosa popolazione di lieviti vitali durante le fermentazioni.

In caso di carenze molto importanti, utilizzare un complemento nutritivo complesso.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Il fosfato biammonico apporta ai mosti o ai vini dell'azoto ammoniacale (la forma d'azoto più assimilabile dai lieviti al momento della loro moltiplicazione).
- La tiamina (vitamina B1) è necessaria alla crescita e alla moltiplicazione dei lieviti.

APPLICAZIONI

Inoltre **PHOSPHATE COMPOSE** si utilizza:

- sui mosti durante la fermentazione alcolica,
- sui vini durante la seconda fermentazione per l'elaborazione di vini effervescenti.

DOSAGGIO

All'inizio della fermentazione alcolica: 10 g/hl.

Riavvio della fermentazione alcolica: da 10 g/hl a 12 g/hl.

Presa di spuma: da 5 g/hl a 10 g/hl.

Massima dose legale secondo la vigente regolamentazione europea: 12 g/hl.

(Lo stesso vale per la seconda fermentazione dei vini effervescenti: 12 g/hl)

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **PHOSPHATE COMPOSE** in un poco mosto o vino (circa 1 kg in 10 litri).

Aggiungere il **PHOSPHATE COMPOSE** 3 - 4 ore dopo la solfitazione, in quanto la SO₂ può degradare la tiamina contenuta. Incorporare omogeneizzando accuratamente.

353-2018- 1/2

Per una riavvio di fermentazione, incorporare **PHOSPHATE COMPOSE** nel pied de cuve di rifermentazione.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 1 kg - cartone da 25 x 1 kg.

Sacco da 5 kg - cartone da 5 x 5 kg

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.