



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



PHOSPHATE COMPOSE

Complemento nutritivo de fermentação alcoólica

CARACTERÍSTICAS

As variações climáticas (nível de maturação elevado) ou riscos sanitários (Podridão Cinzenta elevada) que afetam a vinha, podem levar a uma redução significativa dos teores em nutrientes naturalmente presentes na uva.

A segunda fermentação (espumantização), se faz geralmente em um meio nutritivo empobrecido em nutrientes. O bom desenvolvimento das leveduras, que garante uma fermentação rápida, completa e eficaz, depende da sua nutrição.

PHOSPHATE COMPOSE permite remediar, de forma eficaz, as diferentes carências nutricionais, evitando, assim, as fermentações lentas e difíceis de concluir a sua realização.

PHOSPHATE COMPOSE contribui a manter uma população de leveduras viável, maior e mais vigorosa, durante todo o processo de fermentação.

Em caso de deficiência muito elevada, utilizar um suplemento nutricional complexo.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- O Fosfato Diamónico fornece, ao mosto ou ao vinho, o azoto amoniacal (forma de azoto com maior potencial de assimilação pelas leveduras durante a sua multiplicação).
- A Tiamina (vitamina B1) é necessária para o crescimento e a multiplicação das leveduras.

APLICAÇÕES

PHOSPHATE COMPOSE utiliza-se em:

- Mostos no decorrer da fermentação alcoólica.
- Vinhos durante a segunda fermentação para a elaboração de vinhos efervescentes.

DOSAGEM

No início de fermentação alcoólica: 10 g /hL.

Reinício de fermentação alcoólica: 10 g/hL a 12 g/hL.

Espumantização: 5 g/hL a 10 g/hL.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 12 g/Hl (idem para a segunda fermentação de vinhos efervescentes: 12 g/hL)

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver **PHOSPHATE COMPOSE** em um pouco de mosto ou de vinho (cerca de 1 kg em 10 litros). Adicionar **PHOSPHATE COMPOSE** 3 a 4 horas após a sulfitação, porque o SO₂ pode degradar a Tiamina que ele contém. Incorporar mexendo cuidadosamente para homogeneizar.

Para um reinício de fermentação, incorporar o **PHOSPHATE COMPOSE** na levedura de fermentação.

171/2018 – 1/2



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg - caixa de 25 x 1 kg.

Saco de 5 kg - caixa de 5 x 5 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento