



# LES ESSENTIELS

## PHOSPHATE DIAMMONIQUE

**Ativador de fermentação, fonte de azoto amoniacal para leveduras**

### CARACTERÍSTICAS

O **Phosphate Diammonique** é um sal de amônio. É a forma de azoto mais simples e facilmente assimilável pelas leveduras para ativar a fermentação alcoólica.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- A contribuição do azoto amoniacal, nutriente indispensável a levedura para o crescimento celular e para a síntese de proteínas de transporte dos açúcares no decorrer da fermentação alcoólica
- Compensação das carências de azoto no mosto (a adição de 100 mg de **Phosphate Diammonique** fornece cerca de 27 mg de azoto amoniacal)
- Prevenção das dificuldades de fermentação no caso de supermaturação ou de ataques de Botrytis

### APLICAÇÕES

- Utilizar no mosto no momento da inoculação de leveduras ou no decorrer da fermentação alcoólica.

### DOSAGEM

Fermentação alcoólica e para os reinícios de fermentação: 10 a 30 g/hL

Fermentação secundária (formação de espuma): 5 a 10 g/hL

Dose máxima legal conforme ao regulamento europeu em vigor: 100 g/hL.

### INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver o **Phosphate Diammonique** em dez vezes o seu peso de mosto. Homogeneizar, depois adicionar ao mosto no decorrer de uma remontagem de homogeneização.

#### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

### EMBALAGEM

Saco de 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg.

### CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, 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 normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*