

PHOSPHATES TITRES

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Dose limite legale autorizzata: 6 g/hL

➤ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

I **PHOSPHATES TITRES** costituiscono un complemento azotato che permette una moltiplicazione regolare dei lieviti.

I **PHOSPHATES TITRES** sono stati studiati soprattutto per i mezzi poveri in azoto. A questo titolo, favoriscono la degradazione completa dello zucchero in alcool da parte dei lieviti. Inoltre, si applicano al momento dell'elaborazione del *pied de cuve* o per la presa di spuma.

I fosfati diammonici, contenuti nei **PHOSPHATES TITRES**, venendo consumati rapidamente, favoriscono la partenza della fermentazione alcolica.

I fosfati ammoniacali assicurano, d'altra parte, una alimentazione azotata regolare fino alla fine della fermentazione.

I fosfati favoriscono la fermentazione piuttosto che la respirazione, ottimizzando così il rendimento dei lieviti.

Il cloridrato di tiamina, contenuti nei **PHOSPHATES TITRES**, favorisce la crescita e l'aumento della popolazione dei lieviti.

➤ MODI D'IMPIEGO

Dissolvere i **PHOSPHATES TITRES** in circa 10 volte il loro peso di acqua fredda prima di incorporarli al vino o al mosto, addizionato dei fermenti ed, eventualmente, della liqueur.

➤ DOSI D'IMPIEGO

- 5 g/hL

➤ CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- In sacchi da 1 kg e 5 kg.
- Conservare in locale asciutto, senza odori a temperatura inferiore a 25 °C. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente