

# PHOSPHATE DIAMMONIQUE

## OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

**Attivatore azotato minerale**

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

PHOSPHATE DIAMMONIQUE è un complemento azotato che consente l'attivazione della fermentazione alcolica in caso di carenze di azoto. Se ne raccomanda l'impiego ad un terzo della fermentazione alcolica o durante la presa di spuma.

### MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosaggio legale massimo: 100 g/hL.

- Dosaggio: da 10 a 80 g/hL in funzione dell'azoto assimilabile del mosto, ceppo di lievito utilizzato, concentrazione di zucchero da fermentare, obiettivo-prodotto, ecc.  
10 g/hL di PHOSPHATE DIAMMONIQUE apportano circa 20 mg/L di azoto ammoniacale assimilabile. Per la fermentazione del mosto, si consiglia di aggiungere PHOSPHATE DIAMMONIQUE ad un terzo della fermentazione alcolica e non all'inizio per evitare fenomeni di sovrappopolazione dei lieviti. Nel caso in cui dovesse essere necessario integrare all'inizio della fermentazione, si consiglia di abbinare un nutrimento organico o complesso. Portare PHOSPHATE DIAMMONIQUE in sospensione in 3 volte il suo volume d'acqua. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare accuratamente il mosto tramite un travaso o un bâtonnage.

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 1 kg e 25 kg.

Stoccare il prodotto in luogo asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere usato rapidamente. La soluzione preparata deve essere utilizzata nell'arco della giornata.