

FOSFATO BIAMÓNICO

Activador de fermentación

CARACTERÍSTICAS

Fosfato biamónico es un activador inorgánico de fermentación de rápida asimilación por parte de las levaduras implicadas en la fermentación alcohólica.

APLICACIÓN

En fermentación alcohólica:

- Compensa las carencias de nitrógeno y fósforo del mosto.
- Facilita la multiplicación celular.
- Mejora la cinética de fermentación y el rendimiento alcohólico.

COMPOSICIÓN

•**Fosfato biamónico.** Fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Posibilita síntesis de aminoácidos y proteínas.

Una dosis de 30 g/hl de Fosfato biamónico cede al mosto:

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) 62 mg /l

DOSIS

•Complemento nutricional en fermentación 10-30 g/hl

Dosis máxima autorizada: 1 g/l ó 0,3 g/l en la segunda fermentación de vinos espumosos.

MODO DE EMPLEO

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco, inodoro.

PRESENTACIÓN

Embalagem de 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99,5
P ₂ O ₅ [%]	> 53,5
Nitrógeno amoniacal [%]	> 20,8
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 5
Cloruros [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Ácido oxálico	Pasa test

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.