

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	18/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
HNutrix® Attivanti, regolatori, nutrienti	

AMMONIO FOSFATO

Attivatore di fermentazione

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Ammonio fosfato è un sale utilizzato in enologia come attivante di fermentazione. Esso si presenta sotto forma di cristalli bianchi o polvere cristallina e grazie alla presenza di ammonio prontamente assimilabile, favorisce il rapido avvio della fermentazione alcolica. Soprattutto in situazioni di carenze di fattori nutritivi per il lievito alcoligeno, l'aggiunta del prodotto Ammonio fosfato assicura un miglioramento metabolico dell'attività fermentativa.

APPLICAZIONI

Indicato nei mosti come attivatore della fermentazione. Il prodotto può essere utilizzato in tutti i tipi di fermentazioni alcoliche.

COMPOSIZIONE

Titolo : > 95% $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$

I valori sono stati determinati con metodi ufficiali. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 25 - 30 mg/hL .

Limite legale: max **100 g/hL**, tenendo conto delle aggiunte complessive di ammonio fosfato bibasico e ammonio solfato. 10 g/hL di ammonio fosfato bibasico determinano un incremento medio di azoto prontamente assimilabile di 21 mg/L.

MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere il prodotto in acqua ed aggiungere al mosto sotto agitazione all'inizio della fermentazione alcolica nei mosti con APA inferiore a 150 mg/L o a metà fermentazione per uno svolgimento e una chiusura regolari in tutte le altre condizioni.

CODICE PRODOTTO

0101AB.00038	AMMONIO FOSFATO BIBASICO KG 1
0101AB.00034	AMMONIO FOSFATO BIBASICO KG 25
0101AB.00035	AMMONIO FOSFATO CODEX ENOLOGICO KG 25
0101AB.00037	AMMONIO FOSFATO THERMOPHOS KG 25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Per una conservazione ottimale, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 25°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2013. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.