








ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

# AMONIO FOSFATO BIBÁSICO

Nutriente para la levadura

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Fosfato diamónico.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Cristales blancos o polvo cristalino. Añadido al mosto o al vino, aporta nitrógeno fácilmente asimilable para la levadura y favorece el desarrollo rápido de la fermentación alcohólica.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> En vinos y mostos como nutriente para la levadura. Refermentaciones.</p>
	<p><b>DOSIS</b> Fermentación: 20 - 30 g/hL. Dosis máxima legal en la UE: 100 g/hL.  10 gramos de amonio fosfato dibásico en 100 L de mosto o vino aportan 21 mg/L de nitrógeno fácilmente asimilable.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dispérsese previamente el producto en poca agua o vino.</li> <li>2. Incorpórese al mosto o mosto en fermentación.</li> <li>3. Aplicar al vino en refermentación o al pie de cuba en el caso de refermentaciones.</li> </ol>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 25 kg Envase cerrado: consérvase el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvase como se indica arriba.</p>
	<p><b>NORMATIVA</b> Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional  Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.