








**ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE**

# AMMONIO FOSFATO BIBASICO

Attivante di fermentazione.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Ammonio fosfato bibasico (fosfato di ammonio).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Aggiunto al mosto o al vino, apporta ammonio prontamente assimilabile (APA) per il lievito. Usato all'inoculo, favorisce il rapido avvio della fermentazione alcolica. Usato nel corso della fermentazione aiuta a prevenire anomalie fermentative e la comparsa di odori di ridotto.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Nutrizione azotata del lievito</p>
	<p><b>DOSI</b> 20-30 g/hL in prima e seconda fermentazione. Dose massima legale nella UE: 100 g/hL in prima fermentazione 30 g/hL nella seconda fermentazione dei vini spumanti</p> <p>Con una dose di 10 g di ammonio fosfato per ettolitro di mosto o vino, l'azoto prontamente assimilabile (APA) incrementa di circa 21 mg/L.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere preventivamente il prodotto in acqua ed aggiungere al mosto o al vino in modo omogeneo.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto conforme a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*