

FOSFATO DE DIAMÓNIO (DAP)

DESCRIÇÃO

O **fosfato de diamónio** (DAP) é um ativador de fermentação cuja principal função é fornecer amónio facilmente assimilável (APA) às leveduras.

COMPOSIÇÃO

Fosfato de amónio

UTILIZAÇÃO

Complementa o azoto do mosto permitindo uma fermentação mais regular.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar diretamente no mosto, assegurando a homogeneização.

DOSIS DE UTILIZAÇÃO

20-50 g/hL na primeira e segunda fermentação.

Dose máxima legal na UE: 100 g/hL na primeira fermentação 30 g/hL na segunda fermentação dos vinhos espumantes. Com uma dose de 10 g de fosfato de amónio por hectolitro de mosto ou de vinho, o azoto facilmente assimilável (APA) aumenta em cerca de 21 mg/L.

EMBALAGEM

A partir de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Recipiente fechado: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto conserva as suas características intactas durante pelo menos 24 meses a partir da data de fabrico.

Recipiente aberto: Fechar bem e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto o mais rapidamente possível.

PERIGO

Este produto deve ser armazenado, manuseado e utilizado de acordo com as boas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação em vigor. Produto para uso alimentar e enológico, apenas para uso profissional.