

FOSFATO DIAMÓNICO (DAP)

DESCRIPCIÓN

El **fosfato diamónico (DAP)** es un activador de la fermentación cuya función principal es aportar amonio fácilmente asimilable (APA) para la levaduras.

COMPOSICIÓN

Fosfato amónico

USO

Complementa el nitrógeno del mosto permitiendo una fermentación más regular.

MODO DE EMPLEO

Dispersar directamente en el mosto, asegurando la homogeneización.

DOSIS DE USO

20-50 g/hL en primera y segunda fermentación.

Dosis máxima legal en la UE: 100 g/hL en primera fermentación, 30 g/hL en la segunda fermentación de los vinos espumosos. Con una dosis de 10 g de fosfato amónico por hectolitro de mosto o vino, el nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) se incrementa en aproximadamente 21 mg/L.

ENVASADO

A partir de 25 kg.

ALMACENAMIENTO

Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto conserva sus características intactas durante al menos 24 meses a partir de la fecha de fabricación.

Envase abierto: Cerrar herméticamente y conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto lo antes posible.

PELIGROSIDAD

Este producto debe almacenarse, manipularse y utilizarse de acuerdo con las prácticas de higiene industrial adecuadas y de conformidad con la legislación vigente. Producto de uso alimentario y enológico, sólo para uso profesional.