



AMONIO FOSFATO BIBÁSICO

NUTRIENTE PARA LA LEVADURA

COMPOSICIÓN

Amonio fosfato bibásico

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cristales blancos o polvo cristalino

Añadido al mosto o al vino, aporta nitrógeno prontamente asimilable para la levadura y favorece el desarrollo rápido de la fermentación alcohólica

APLICACIONES

En vinos y mostos como nutriente para la levadura.

DOSIS

20-30 g/100L en fermentación

100 g/L máx como límite legal en la UE.

10 gramos de amonio fosfato bibásico en 100 L de mosto o vino aportan 21 mg/L de nitrógeno prontamente asimilable.

MODO DE EMPLEO

Dispérsese previamente el producto en poca agua o vino. Incorpórese al mosto agitando constantemente antes de que comience la fermentación.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

El producto cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009