

FOSFATO AMONICO



CARACTERÍSTICAS:

Cristales monoclínicos, incoloros, solubles en agua, insolubles en alcohol.

PROPIEDADES:

El FOSFATO aporta el nitrógeno amoniacal asimilable por las levaduras durante la fermentación. Favorece su desarrollo y su multiplicación, asegurando una fermentación total de los azúcares.

El SULFATO AMÓNICO será empleado preferentemente al Fosfato si hay riesgos de quiebra fosfato-férrica.

DOSIS DE EMPLEO:

Dosis máxima legal = 30 g/hl.

MODO DE EMPLEO:

Disolver el SULFATO AMÓNICO en el mosto o el vino. Incorporarlo al depósito mediante el remontado, antes de la siembra de levaduras.

ENVASADO:

Saco de 25 Kg



Nº RGSA. 31.02324/CU