

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Activateur azoté minéral

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** constitue un complément azoté, pour les milieux pauvres en azote, permettant une activation de la fermentation alcoolique. Son emploi est recommandé au tiers de la fermentation alcoolique ou en prise de mousse.

Ne contenant pas de sulfate, il est moins susceptible que le sulfate d'ammonium de contribuer à la production de SO₂ par certaines levures sensibles.

MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dose maximale légale : 100 g/hL.

- Dosage usuel : 10 à 80 g/hL selon, entre autres, l'azote assimilable du moût, la souche de levure utilisée, la concentration en sucres à fermenter et l'objectif-produit.

10 g/hL de **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** apportent environ 20 mg/L d'azote assimilable ammoniacal.

En fermentation des moûts, il est généralement conseillé d'ajouter le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** au 1/3 de la fermentation alcoolique et non pas en début de fermentation, pour éviter des phénomènes de surpopulation levurienne.

S'il est nécessaire de compléter aussi en début de fermentation, il est donc préférable d'y associer un nutriment organique ou complexe.

Remettre le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** en suspension dans 3 fois son volume d'eau. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.