

PHOSPHATES COMPLETS

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Activateur azoté minéral mixte

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Les **PHOSPHATES COMPLETS** constituent un complément azoté, pour les milieux pauvres en azote, permettant une activation de la fermentation alcoolique. Leur emploi est recommandé au tiers de la fermentation alcoolique.

Composé des deux sels d'ammonium, l'utilisation des **PHOSPHATES COMPLETS** autorise une complémentation azotée qui n'enrichira pas le moût démesurément en l'un ou l'autre des ions sulfate ou phosphate.

↓ 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 **PHOSPHATES COMPLETS** apportent environ 20 mg/L d'azote assimilable ammoniacal.

En fermentation des moûts, il est généralement conseillé d'ajouter les **PHOSPHATES COMPLETS** 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 les **PHOSPHATES COMPLETS** en suspension dans 3 fois leur volume d'eau. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

↓ CARACTERISTIQUES

Composition :

- phosphate diammonique
- sulfate d'ammonium.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.