

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

FOSFATO DIAMÓNICO PURO NUTRICIÓN Y MULTIPLICACIÓN DE LAS LEVADURAS DE VINIFICACIÓN

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El **FOSFATO DIAMÓNICO**, aún llamado (inapropiadamente) fosfato de amoniaco o fosfato bibásico, es una sal muy pura que se presenta en forma de finos cristales blancos, no inflamables e inodoros.

Fórmula : $(\text{NH}_4)_2 \text{HPO}_4$

Peso molecular : 132,1

Contiene : 25,5 % de NH_3
54 % de $\text{P}_2 \text{O}_5$

Muy soluble en agua y en el vino.

- ◆ **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** se utiliza en enología gracias a su contenido en nitrógeno amoniacal. En efecto, este compuesto es indispensable para la biosíntesis de proteínas de levadura necesarias para la multiplicación celular, así como para la biosíntesis de proteínas parietales indispensables para la transferencia de azúcares desde el exterior al interior de la célula.
- ◆ Sin nitrógeno las levaduras no pueden multiplicarse ni tampoco fermentar los azúcares.
- ◆ El nitrógeno presente en los mostos es consumido rápidamente durante las primeras horas de fermentación. Así, al final de fermentación hay una carencia de nitrógeno que provoca que la fermentación no pueda terminarse.
- ◆ Por todos estos motivos, el uso de **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** al comienzo de la fermentación alcohólica permite que ésta pueda desarrollarse completamente.
- ◆ Todos los trabajos científicos recientes muestran que un aporte de nitrógeno en dos veces, acompañado de una suplementación de oxígeno, es la solución ideal para resolver los problemas de fermentación que se vienen dando desde hace varios años.



LEGISLACIÓN

- ◆ El uso de **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** está regulado (reglamento CE 1493/99)
- ◆ Dosis máxima legal : 100 g por hectólitro.
- ◆ Esta dosis se suma a la de las otras sales de amonio autorizadas (sulfato amónico) o a la de nutrientes complejos que contengan sales de amonio.
El límite máximo total es de 1 g/L (100 g/hL).
- ◆ Para la segunda fermentación de los vinos espumosos la dosis máxima es 0,3 g/L (30 g/hL).
- ◆ Atención : **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** únicamente está autorizado en mostos o en mostos en fermentación.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

- ◆ **Durante la inoculación de las levaduras :**

10 g/hL a 15 g/hL.

Disolver previamente con un poco de mosto.

- ◆ **En el transcurso de la fermentación alcohólica :**

Densidad cercana a 1040 : 10 g/hL a 15 g/hL.

Disolver previamente con un poco de mosto. La adición al mosto debe ir acompañada de una oxigenación (o aireación).

(Consulte las fichas técnicas correspondientes : **OXYFRITTE**, **OXYFUT** o **ACTIFERM 1-2**).

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de plástico de 1 kg.
- ◆ Saco de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, cerrado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto : utilizar rápidamente. La humedad provoca una pérdida de NH₃.