

SULFATE D'AMMONIUM

Sulfate d'Ammonium cristallisé pur

ACTIVATEUR DE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES

- ◆ PM = 132,10
- ◆ Formule = $(\text{NH}_4)_2 \text{SO}_4$
- ◆ Poudre cristalline blanche.
- ◆ Le **SULFATE D'AMMONIUM** est utilisé en œnologie pour sa teneur en azote ammoniacal. Ce composé est indispensable à la biosynthèse des protéines de levures nécessaires à la multiplication cellulaire ainsi qu'à la biosynthèse des protéines pariétales indispensables au transfert des sucres de l'extérieur vers l'intérieur de la cellule. Privées d'azote, les levures ne peuvent ni se multiplier ni fermenter les sucres.
- ◆ L'azote présent dans les moûts est rapidement consommé dans les premières heures de la fermentation. Le moût est alors rapidement carencé en azote ce qui provoque des fermentations languissantes ou des arrêts de fermentation.
- ◆ C'est pourquoi un apport de **SULFATE D'AMMONIUM** au début de la fermentation alcoolique permet de conduire cette dernière à son terme.
- ◆ Cependant, en cas de moût fortement débourbé et carencé en azote, il est préférable d'utiliser des activateurs complets à base de levures inactivées et de sulfate d'ammonium (ACTIFERM1-2) pour assurer une fermentation complète.

LEGISLATION

- ◆ L'utilisation du **SULFATE D'AMMONIUM** est réglementée (règlement CE 1493/99)
- ◆ Dose maximum légale : 100 g/hL.
- ◆ Cette dose se cumule avec les autres sels d'ammonium autorisés (Phosphate diammonique, bisulfite d'ammonium) ou avec les nutriments complexes contenant un sel d'ammonium. La limite globale est de 1 g/L (100 g/hL).
- ◆ Attention : Le **SULFATE D'AMMONIUM** est autorisé uniquement pour les moûts ou les moûts en fermentation.

DOSE D'EMPLOI

◆ **Au levurage :**

10 g/hL à 15 g/hL.

◆ **Au cours de la fermentation alcoolique :**

Densité voisine de 1040 : 10 g/hL à 15 g/hL.

L'incorporation au moût sera accompagnée d'une oxygénation (ou d'une aération).
(Consulter les fiches techniques correspondantes : OXYFRITTE, OXYFUT).

Reprise de fermentation : 10 g/hL à 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre le **SULFATE D'AMMONIUM** dans le moût (1 kg/10 L).
- ◆ Incorporer au moment du levurage ou au plus tard à la fin du 1^{er} tiers de la fermentation alcoolique.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg – Carton de 25 X 1kg.
- ◆ Sac de 25 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.