

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Phosphate diammonique - $(NH_4)_2HPO_4 = 132$. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International

Caractéristiques physiques

Aspect cristaux incolores ou blancs
Solubilité dans l'eau complète
Odeur : ammoniacale

Analyse type

NH ₃ 25,5 % (Soit, Azote 21 %)	Acide oxalique..... abs
P ₂ O ₅ 53 % env.	Arsenic..... ≤ 2 ppm
pH (à 1 %)..... 8 env.	Plomb..... ≤ 1 ppm
Cendres sulfuriques..... < 0.5%	Fluor ≤ 100 ppm
Chlorures..... < 1000 ppm	Fer..... < 50 ppm
Sulfates..... < 1000 ppm	Mercuré..... < 1 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : activateur de croissance des levures durant la fermentation alcoolique

Dose usuelle d'emploi: 20 à 50 g/hL

Préparation :

- Faire dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de moût ou incorporer directement au cours du remontage
- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation

® Réglementation C.E. : dose maxi légale 100 g/hL

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 3 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois

Conditionnement

Sachets de 1kg et 5kg / Sac 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

