

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Phosphate d'Ammonium

COMPOSITION :

PHOSPHATE D'AMMONIUM OU HYDROGÉNOPHOSPHATE
D'AMMONIUM $(NH_4)_2HPO_4$

Activateur inorganique de la fermentation alcoolique

Caractéristiques physiques

Aspect : cristaux
Couleur : blanc

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Vins : 10 à 30 g/hl

30 g/hl de phosphate d'ammonium apportent au moût 62 mg/l d'azote assimilable.

- Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
- Incorporer rapidement de manière homogène.

Aspects réglementaires

Dose maximale autorisée : 1 g/l ou 0,3 g/l lors de la seconde fermentation des vins mousseux

Analyse physico-chimique

Chlorures	(ppm)	< 1
Sulfates	(ppm)	< 1
Arsenic	(ppm)	< 3
Fer	(ppm)	< 50
Azote ammoniacal	(%)	> 20,8

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sac de 1 kg
Sac de 25 kg

À conserver dans un lieu propre, à l'abri de la chaleur, de la lumière, dans son emballage d'origine. À utiliser rapidement après ouverture.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017