

FOSFATO DIAMONIO

E 342

Fosfato diamonio – $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4 = 132$.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex (FCC)

Características Físicas

Aspecto.....cristales incoloros o blancos
Solubilidad.....completa
Olor.....amoniaco

Análisis Estandar

Pureza.....	99,2 – 99,8%	Acido oxálico.....	No detectado
P ₂ O ₅	≈ 53,75%.	Arsénico.....	< 3 ppm
NH ₃	> 25%	Plomo.....	< 4 ppm
pH (1 %).....	≈ 8	Hierro.....	< 50 ppm
Cenizas sulfúricas.....	< 0.5%	Fluoruro.....	< 10ppm
Cloruro (HCl).....	< 1000 ppm	Mercurio.....	< 1 ppm
Sulfato (H ₂ SO ₄).....	< 1000 ppm		

Empleo en Enología

Propiedades: activador de crecimiento de las levaduras durante la fermentación alcohólica.

Dosis de empleo : 20 a 50 g/hL.

Preparación :

- Disolver 10 veces su peso de agua o de mosto, o incorporar directamente durante un
- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- Usar el producto dentro de 1 hora después de su preparación.

LEGISLACION : verificar la legislación vigente en su país y respetar la dosis legal. (Para su información, la dosis máxima legal en la Unión Europea es de 100 g/hL)

Almacenamiento - Fecha de uso óptima

Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (0 a 22°C) en un lugar seco exento de olores.

Fecha de uso óptima : 3 años después del envasado.
1 mes con envase abierto pero bien cerrado.

Envases

Paquetes de 1 kg. (en cajas de 15 kg. = 15 unidades x 1 kg).

Paquetes de 5 kg. (en cajas de 25 kg. = 5 unidades x 5 kg)

Bolsas de 25 kg

