

SULFATO DIAMONICO

E517

$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4 = 132$. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al reglamento CE n°606/200 y al Food Chemical Codex (FCC) vigente.

Características Físicas

Aspecto Cristales incoloros o blancos
 Solubilidad completa
 Olor sin

Analyses chimiques

Pureza 99% - 100,5%	pH (à 1%) ≈ 5,5
NH ₃ > 25%	Hierro..... < 50 ppm
Ácido sulfúrico..... > 73,5%	Arsénico..... < 3 ppm
Cenizas sulfúricas..... < 0,25%	Mercurio < 1 ppm
Cloruros..... < 0,1%	Plomo..... < 3 ppm
Fosfatos..... < 500 ppm	Selenio < 30 ppm

Empleo en Enología

Propiedades : Factor de crecimiento de levaduras

Dosis de empleo habitual : 20 à 100 g/hL

Preparación :

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

Réglementación U.E : dosis máxima legal 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 no susceptible de comunicar malos olores.
- Fecha de consumo preferente: 3 años
- Embalaje empezado bien cerrado DLUO: 1 mes

Envases

Bolsa de 1 kg, 5kg / saco de 25kg

