

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

E 342

Phosphate diammonique - $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4 = 132$.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect.....cristaux incolores ou blancs
Solubilité dans l'eau complète
Odeurammoniacale

Analyse type

| | | | |
|---|--------------|---------------------|----------|
| Pureté..... | 99,2 – 99,8% | Acide oxalique..... | absence |
| P ₂ O ₅ | ≈ 53,75% | Arsenic..... | < 3 ppm |
| NH ₃ | > 25% | Plomb..... | < 4 ppm |
| pH (à 1 %) | ≈ 8 | Fer..... | < 50 ppm |
| Cendres sulfuriques..... | < 0.5% | Fluorure..... | < 10ppm |
| Chlorures (HCl)..... | < 1000 ppm | Mercure..... | < 1 ppm |
| Sulfates (H ₂ SO ₄)..... | < 1000 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 UE : dose maxi légale 100g/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