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 Règlement (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

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

Analyse type

P_2O_5	**≈ 53,75 %**	Acide oxalique ($C_2H_2O_4$)	**absence**
NH_3	**≈ 25,79 %**	Arsenic	**< 3 ppm**
pH (à 1 %)	**≈ 8**	Plomb	**< 4 ppm**
Cendres sulfuriques	**< 0.5%**	Fer	**< 50 ppm**
Chlorures (HCl)	**< 0.1 %**	Fluorure	**< 10ppm**
Sulfates (H_2SO_4)	**< 0.1 %**	Mercure	**< 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 UE : dose maximale légale 100g/hL.

Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans

Conditionnement

Sachets de 1kg et 5kg / Sac 25 kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com