

PHOSPHATE DIAMMONIQUE FOSFATO DI DIAMMONIO (DAP)

Fosfato di diammonio – $(NH_4)_2HPO_4 = 132$

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Regolamento (UE) n° 2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC)

Caratteristiche Fisiche

Aspetto cristalli traslucidi o bianchi
Solubilità..... totale in acqua
Odore..... ammoniacale

Analisi tipo

P ₂ O ₅	≈ 53,75 %	Ac. ossalico (C ₂ H ₂ O ₄).....	assente
NH ₃	≈ 25,79 %	Arsenico.....	< 3 ppm
pH (sol. 1%).....	≈ 8	Piombo	< 4 ppm
Ceneri solforiche.....	< 0,5%	Ferro.....	< 50 ppm
Cloruri (HCl).....	< 0,1 %	Fluoruro	< 10 ppm
Solfati (H ₂ SO ₄).....	< 0,1 %	Mercurio.....	< 1ppm

Impiego enologico

Proprietà: attivatore di crescita per i lieviti nel corso della fermentazione alcolica

Dose d'impiego: 20 – 50 g/hL

Preparazione:

- Disperdere preventivamente il prodotto in un volume d'acqua o di mosto pari a 10 volte il suo peso, oppure incorporarlo direttamente nel corso di un rimontaggio
- Utilizzare un recipiente pulito e inerte
- Impiegare il prodotto entro l'ora successiva dalla sua preparazione

Legislazione U.E. - Dose massima legale: 100 g/hL

Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale nella confezione originale integra): 3 anni

Confezionamento

Sacco da 25 Kg

