

# 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .....	≈ 53,75 %	Ac. ossalico (C <sub>2</sub> H <sub>2</sub> O <sub>4</sub> ).....	assente
NH <sub>3</sub> .....	≈ 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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).....	< 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

