

# SOLFATE D'AMMONIUM

## E517

$(NH_4)_2SO_4$  (PM = 132). Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, Per uso enologico. Conforme al regolamento UE n°2019/934 e al Food Chemical Codex (FCC).

### Caratteristiche Fisiche

Aspetto ..... cristalli incolori o bianchi  
Solubilità ..... totale  
Odore ..... nessuno

### Analisi Tipo

Purezza.....	99% - 100,5%	pH (à 1%) .....	≈ 5,5
NH <sub>3</sub> .....	> 25%	Ferro.....	< 50 ppm
Acido solforico (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) .....	> 73,5%	Arsenico.....	< 3 ppm
Ceneri solforiche.....	< 0,25%	Mercurio .....	< 1 ppm
Cloruri (HCl) .....	< 0,1%	Piombo .....	< 2 ppm
Fosfati (P).....	< 500 ppm	Selenio .....	< 30 ppm

### Impiego in Enologia

**Proprietà** : fattore di crescita per i lieviti

**Dose d'impiego** : 20-100 g/hL

**Preparazione** : sciogliere il prodotto in un volume d'acqua o di mosto pari a 10 volte il suo peso o incorporare direttamente nel corso di un rimontaggio

- Usare un recipiente pulito e inerte
- Impiegare il prodotto nell'ora successiva la sua preparazione

**Legislazione UE** : 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.

DLUO (confezione originale integra): 3 anni

### Confezionamento

Sacco da 1kg, 5kg, 25 kg

*Le informazioni contenute nella presente scheda sono valori medi basati su una serie di numerosi controlli e vengono forniti a scopo d'informazione e consiglio; non possiedono pertanto alcun valore contrattuale.*



## LAFFORT

*l'œnologie par nature*