

FOSFOSOL

COMPLESSO DI SALI AZOTATI PER L'ATTIVAZIONE DELLA FERMENTAZIONE E DELLA RIFERMENTAZIONE

I lieviti hanno la capacità di utilizzare, per il loro sviluppo, un grande numero di composti azotati di differente complessità. Il mosto, nonostante fornisca una estremamente variegata gamma di nutrienti spesso, a causa di molteplici fattori (ambientali, colturali, varietali ecc.), non ne garantisce livelli quantitativamente sufficienti a coprire il fabbisogno necessario per garantire un idoneo e vigoroso sviluppo dei lieviti e pertanto un regolare e completo processo fermentativo. Da qui la necessità di integrare l'azoto assimilabile presente nel mosto attraverso l'impiego di preparati a commerciali appositamente studiati per questo scopo.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

FOSFOSOL è un complesso azotato a base di **sali ammoniacali prontamente assimilabili** che alimentano e regolano la crescita e la moltiplicazione dei lieviti nella massa da fermentare. **FOSFOSOL crea le migliori condizioni per un sicuro avvio ed un regolare andamento della fermentazione scongiurando pertanto l'arresto di tale attività.** La presenza di fosforo contenuto nel fosfato e di zolfo nel solfato costituisce una fonte di macroelementi assolutamente necessari per lo sviluppo di lieviti.

COMPOSIZIONE:

composizione azotata (solfato ammonico, fosfato ammonio bibasico e tiamina cloridrato)

APPLICAZIONE:

in mosti e vini come attivante delle fermentazioni e delle rifermentazioni.

DOSI:

10-30 g/Hl (30 g/Hl rappresenta la dose massima legalmente ammessa). E' consigliabile effettuare l'analisi dell'azoto prontamente assimilabile (APA) attraverso la determinazione del numero di formolo al fine di aggiungere la giusta dose in funzioni delle reali necessità. **Questo prodotto apporta il 21% di APA** (10 g/Hl apportano circa 21 mg/L di APA)

MODALITÀ D'IMPIEGO:

Solubilizzare la dose prestabilita in acqua ed aggiungere alla massa in rimontaggio.

CONFEZIONI: sacchi 25 Kg

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.
CONFORME REG. UE – PER USO ENOLOGICO REG. CE N. 606/2009

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO