



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

PHOSPHATE D'AMMONIUM

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Dose légale autorisée : 100 g/hL pour les raisins, les moûts et les vins nouveaux en fermentation.

Applications Oenologiques

L'addition de PHOSPHATE D'AMMONIUM apporte au moût l'azote nécessaire à la multiplication des levures et à leur maintien en activité pendant toute la durée de la fermentation pour assurer une fermentation alcoolique complète.

Mise en oeuvre

Dissoudre le PHOSPHATE D'AMMONIUM dans environ 3 fois son poids en moût ou en vin, et l'incorporer au moût avant le levurage.

Incorporer en traitement préventif sur moût.

Dose d'emploi

- 10 à 20 g/hL.

Conditionnement et conservation

- En sacs de 1 kg, 5 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.