



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

AMMONIO FOSFATO - OENO DAP

AMMONIO FOSFATO BIBASICO

COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico.

CARATTERISTICHE

Attivante di fermentazione indispensabile per assicurare il corretto svolgimento delle fermentazioni e rifermentazioni in autoclave oppure in bottiglia. L'azoto ammoniacale è la fonte azotata più facilmente assimilabile dal lievito, l'aggiunta permette di reintegrare eventuali carenze di APA del mosto, dovute a fattori ambientali, tecnologici o di caratteristiche del vitigno. Nei mosti con grado zuccherino elevato si possono spesso creare delle carenze nutritive con riscontri negativi quali: ritardo degli avvii di fermentazione, fermentazioni eccessivamente lunghe, consumo incompleto degli zuccheri presenti, deviazioni aromatiche e gustative. Inoltre, andamenti fermentativi irregolari o stentati sono generalmente accompagnati da sviluppo di odori anomali, produzione di H₂S e di acidità volatile in eccesso.

Oeno Dap ha le seguenti caratteristiche:

Solubilità: solubile in acqua

Colore: bianco

Aspetto: cristalli

IMPIEGHI

Nutriente per la fermentazione alcolica e per la presa di spuma.

DOSI

Mosti: 15 - 20 g/hl

Mosti fortemente chiarificati o con APA non sufficiente: 30 g/hl.

Prima di determinare il corretto dosaggio verificare il contenuto in azoto prontamente assimilabile (APA); 30 g/hl di Oeno Dap apportano circa 76 mg/l di APA.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere Oeno Dap in una quota di mosto o di vino in fermentazione. Aggiungere alla massa immediatamente dopo l'inoculo con lieviti selezionati oppure entro il primo terzo della fermentazione. Non aggiungere dopo la metà della fermentazione alcolica.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchi da 25 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



Scheda Tecnica: Amm_fos_rev.1_07/2018

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.