



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

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



OENO DAP PLUS

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico (99,8%), tiamina cloridrato (0,2%).

CARATTERISTICHE

Attivante di fermentazione indispensabile per assicurare il corretto svolgimento delle fermentazioni e rifermentazione in autoclave. 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. La tiamina cloridrato influisce positivamente sul metabolismo e sulla crescita del lievito, limitando la formazione di acetaldeide e di chetoacidi, che tendono a complessare l'anidride solforosa. 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 Plus 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); 10 g/hl di Oeno Dap apportano circa 21 mg/l di APA.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere Oeno Dap Plus nel mosto o nel 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.

CONTENUTO

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg e in sacchi da 15 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.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.2_09/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.