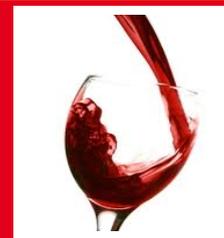




Fiche technique

# NUTRIMENT



## PHOSPHATE DIAMMONIQUE

PM=132,10 -  $(\text{NH}_4)_2 \text{HPO}_4$

➤ **Applications**

Le PHOSPHATE DIAMMONIQUE apporte au moût l'azote nécessaire à la multiplication des levures activant ainsi leur multiplication. L'apport en début de fermentation alcoolique permet de mener celle-ci à son terme (fermentation totale des sucres). Il est important d'apporter des sels d'ammonium quand la teneur du moût en ammonium est < à 50 mg/l.

➤ **Mode d'emploi**

Dissoudre le PHOSPHATE DIAMMONIQUE dans environ 3 fois son poids en moût ou en vin. L'incorporer en début de fermentation pour favoriser la multiplication des levures et à mi-fermentation pour conserver l'activité fermentaire.

➤ **Doses d'emploi**

10 à 20 g/hl  
Dose maxi légale autorisée : 100 g/hl

➤ **Conditionnement**

Sachet de 1 kg et sac de 25 kg

➤ **Conservation**

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

➤ **Législation**

Dose maximum légale : 100 g/hl  
Autorisé uniquement sur les moûts et les vins nouveaux en fermentation

Conforme au Codex Œnologique International  
Pour usage Œnologique  
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél: 04 67 76 06 68  
Fax: 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechnoenologie@orange.fr](mailto:biotechnoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)