

Composição e Características Gerais

O Nitrogênio e o Fósforo são dois dos nutrientes mais importantes para o bem-estar fisiológico e multiplicação das leveduras. O Fosfato de Amônia constitui uma fonte destes elementos, sob uma forma simples e facilmente assimilável. É principalmente utilizado como uma fonte de nitrogênio inorgânico, visto que, a carência deste nutriente interfere diretamente no metabolismo leveduriano e, portanto, pode ocasionar diversos problemas, tais como:

- Limitar a síntese de proteínas;
- Limitar a multiplicação e a viabilidade celular;
- Prejudicar a velocidade da fermentação.

O conteúdo de NPA (Nitrogênio Prontamente Assimilável) em mostos é bastante variável e é condicionado ao teor em açúcares. Logo, o Fosfato de Amônia é especialmente indicado:

- para diminuir o tempo da fase LAG;
- para ajustar o teor de NPA, quando este estiver abaixo do recomendado;
- Em mostos oriundos de uvas sobremaduras;
- Em mostos oriundos de uvas com podridão cinzenta;
- Em casos onde haja açúcares fermentáveis remanescentes;
- Para evitar a formação de aromas sulfurados.

Aplicação

Os sais nutritivos (Fosfato de Amônia) estão legalmente autorizados até à dose máxima de 30g/hL de sal. São necessários ensaios de laboratório para precisar o teor de NPA.

Dose e Forma de Uso

Dissolver o Fosfato de Amônio na proporção 1:10, diretamente no mosto, de acordo com análise prévia e respeitando o limite de utilização; Incorporar no momento da inoculação (no mosto); Proceder a uma remontagem (homogeneização); Para os reinícios de fermentação incorporar no pé-de-cuba e no mosto.

Embalagem e Armazenamento

25Kg. Na embalagem original: manter em local fresco e seco. Embalagem aberta: manter a embalagem bem fechada e utilizar o mais rapidamente possível, pois a umidade do ar degrada o produto.

FOSFATO DE AMÔNIA

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.



Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luís Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364 biotecsul@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br