



PACKAGING

CX FOSFATO BIAMMONICO è disponibile in sacchetti da 1 kg o sacchi da 25 kg.



COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

Scheda tecnica del 21/0/2025

CARATTERISTICHE

ALIMENTO PER LIEVITI

Sale cristallino bianco di elevata purezza, solubile in acqua.

IMPIEGHI

CX FOSFATO BIAMMONICO è uno degli alimenti per lievito più completi in quanto apporta ai lieviti sia il fosforo, che l'azoto in forma ammoniacale prontamente assimilabile. L'apporto di azoto e fosforo stimola la formazione di enzimi e amminoacidi necessari ad assicurare un decorso fermentativo regolare. Di preferenza si consiglia CX FOSFATO BIAMMONICO nei mosti molto acidi; infatti parte dello ione fosfato oltre ad essere metabolizzato dal lievito può essere oggetto di precipitazione con il calcio ed il ferro. CX FOSFATO BIAMMONICO è utilizzabile in prima e seconda fermentazione; in quest'ultimo caso è necessario un controllo della presenza di ferro prima dell'utilizzo, per evitare fenomeni di intorbidamento legati alla casse fosfato-ferrica.

Per l'impiego di CX FOSFATO BIAMMONICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



MODALITÀ D'USO

Disperdere CX FOSFATO BIAMMONICO in acqua, quindi aggiungere alla massa sotto agitazione prima della fermentazione.

DOSI

Da 20 a 30 g/hl in prima e seconda fermentazione
Nota: 30 g/hl apportano circa 77 mg/L di azoto ammoniacale e 161 mg/L di anidride fosforica.
Il limite legale CE è 100 g/hl espresso come in Sali, o di 30 g/hl per la seconda fermentazione dei vini spumanti.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. È un prodotto igroscopico, richiudere accuratamente le confezioni aperte.