



SOLFATO DI AMMONIO

ALIMENTO PER LIEVITI



COMPOSIZIONE

Solfato d'ammonio puro.



CARATTERISTICHE

Si presenta in forma di cristalli anidri, giallo paglierino, trasparenti, di sapore piccante e amaro. Totalmente solubile in acqua.



IMPIEGHI

Il SOLFATO D'AMMONIO trova impiego come attivante della fermentazione, in quanto apporta ai lieviti l'azoto in forma ammoniacale, necessario per la loro moltiplicazione. Importante risulta costituire una biomassa sufficiente per portare a termine la fermentazione alcolica.

Risulta interessante un utilizzo del SOLFATO D'AMMONIO anche nel corso della fermentazione alcolica, preferibilmente nelle prime fasi, in azione combinata con l'ossigeno.

Il contenuto di azoto assimilabile presente nei mosti è da considerarsi un parametro importante per un regolare decorso della fermentazione; la sua carenza porta alla costituzione di una biomassa insufficiente, alla produzione di composti secondari indesiderati, ed al rischio di rallentamenti o arresti fermentativi.

Il SOLFATO D'AMMONIO apporta al prodotto trattato lo ione solfato inducendo una certa modificazione anche del pH della soluzione; per non incrementare eccessivamente il valore di questo anione, limitato per legge, si consiglia l'aggiunta in contemporanea anche del fosfato biammonico fino a raggiungere i quantitativi desiderati di azoto.

Per l'impiego del SOLFATO DI AMMONIO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



SOLFATO DI AMMONIO

ALIMENTO PER LIEVITI



MODALITÀ D'USO

Disperdere il SOLFATO D'AMMONIO in acqua ed aggiungere al mosto in agitazione; in contemporanea si opererà l'inoculo dei lieviti ed un leggero arieggiamento. Si sconsiglia l'aggiunta nella dispersione dei lieviti in reidratazione.



DOSI

Da 20 a 30 g/hL.
Con 30 g/hL si apportano circa 77 mg/L di azoto ammoniacale e 222 mg/L come H_2SO_4 (394 mg/L come K_2SO_4).
Si consiglia un suo utilizzo in modo sequenziale con uno dei prodotti della linea V STARTER.



CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

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