

Aleavit L-DAP

COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ 50%, acido citrico, acqua demineralizzata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido di colore giallo tenue, con debole odore di ammoniacca.

Azoto ammoniacale $10\% \pm 0,5$ (10 mL/hL apportano circa 10 mg/L di Azoto Prontamente Assimilabile Ammoniacale)

APPLICAZIONI

ALEAVIT L-DAP è un attivante di fermentazione liquido studiato specificamente per semplificare l'apporto di azoto ammoniacale e per l'utilizzo con sistemi di dosaggio automatico Wine Br@in e similari.

L'impiego di ALEAVIT L-DAP consente di integrare l'azoto presente nel mosto, permettendo una migliore moltiplicazione dei lieviti e una fermentazione più regolare, limitando la formazione di idrogeno solforato e off-flavours.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 100 g/hL, a seconda del contenuto di APA delle uve.

Da 20 a 50 g/hL in rifermentazione e negli arresti di fermentazione.

Dose max autorizzata UE 200 g/hL (pari a 100 g/hL di Sali ammoniacali puri) in prima fermentazione oppure 60 g/hL (pari a 30 g/hL di Sali ammoniacali puri) in presa di spuma.

MODALITA' D'USO

Aggiungere ALEAVIT L-DAP direttamente nel mosto o vino da fermentare, avendo cura di omogeneizzare adeguatamente la massa. Idoneo per il dosaggio con sistemi automatizzati.

CONFEZIONI DISPONIBILI

IBC 1300 kg Tanica 20 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68
Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

