

O AZOTO E O FÓSFORO SÃO DOIS DOS NUTRIENTES MAIS IMPORTANTES PARA O BEM-ESTAR FISIOLÓGICO E MULTIPLICAÇÃO DAS LEVEDURAS.

O Fosfato de diamónio constitui uma fonte destes elementos, sob uma forma simples e facilmente assimilável. É principalmente utilizado como uma fonte de Azoto inorgânico.

A carência em azoto acarreta vários problemas:

- ▶ Limita a síntese de proteínas;
- ▶ Limita a multiplicação e manutenção celular;
- ▶ Prejudica a velocidade da fermentação. (A carência de azoto, causa um decréscimo da eficiência dos transportadores de açúcares na membrana causando uma diminuição significativa da velocidade de fermentação (Basturia e Lagunas, 1986).

Normalmente as uvas contêm entre 80-400mg/L de azoto assimilável. Mostos com alto conteúdo em açúcar consideram-se deficientes em azoto se possuírem menos de 225mg N/L.

Em situações de sobrematuração e essencialmente em casos de Podridão Cinzenta é frequente que o bem-estar fisiológico e o desenvolvimento das leveduras estejam limitados por carência nutritiva nestes elementos.

Nestas situações a adição do Fosfato de diamónio facilita a finalização da fermentação dos açúcares, diminuindo as hipóteses de fermentações lentas ou paradas.

O melhor efeito obtém-se com a adição do Fosfato de diamónio antes do arranque da fermentação (até ao final da fase lag) de modo a que seja integralmente assimilado pelas leveduras.

Em geral, as adições de Fosfato de diamónio reduzem as hipóteses de desenvolvimento de compostos de enxofre, contudo a adição excessiva pode conduzir a vinhos mais afetados pelo enxofre (Watson, 2000), com um carácter mais duro (Delteil, 1997) e podem mesmo parar a fermentação. Estes problemas normalmente aparecem nos casos de suplementação com formas inorgânicas de azoto.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada \leq 30g/hL

1. Dispersar em mosto na proporção de 1Kg para 10L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogénea.
3. Incorporar a solução no mosto e homogeneizar através de uma remontagem.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Cristais brancos cristalinos.

Designação: Fosfato de diamónio; DAP; Hidrogenofosfato de diamónio; Fosfato de amónio secundário, Fosfato de amónio dibásico.

Solubilidade em água a 20°C = 69/100g; Azoto amoniacal \geq 20,8%

P₂O₅ total \geq 53,5%; P \geq 23,3%; pH (solução a 1%) 7,8 a 8,4;

Materiais insolúveis \leq 0,05%; Chumbo \leq 1 ppm; Cádmio \leq 1 ppm; Mercúrio \leq 1 ppm;

Cloro \leq 10 ppm; Ferro \leq 50 ppm; Sulfato (SO₃) \leq 816 ppm; Cinzas de enxofre \leq 0,5 %;

Densidade aparente (Análise típica) 0,94Kg/cm³;

Teste de identificação - Passa no teste para ácido oxálico

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e isento de odores.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.