

FOSFATO DIAMÓNICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Nutriente para fermentación

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Complejo a base de:

- Fosfato diamónico

En estados carenciales en nitrógeno asimilable, el fosfato diamónico, es una fuente importante del mismo y por tanto es imprescindible en la multiplicación y posterior mantenimiento de la biomasa de las levaduras durante la fermentación.

FOSFATO DIAMÓNICO DOLMAR está pensado para aportar los nutrientes necesarios para la fermentación alcohólica, consiguiendo así rapidez en la multiplicación de la levadura, asegurándonos de su implantación, así como finales dinámicos y seguros.

Recomendado en mostos con nitrógeno fácilmente asimilable por debajo de 200 mg/l, este valor dependerá de las condiciones de fermentación, teniendo que ser superior para mostos con condiciones extremas como altos grados probables, desfangados muy enérgicos, etc.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis: 10 g/Hl.

20 g/Hl de FOSFATO DIAMÓNICO DOLMAR aportan 40 mg/l de NFA.

Dosis máxima legal

100g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **FOSFATO DIAMÓNICO DOLMAR** en 10 litros de mosto en fermentación. Incorporar al inicio de fermentación.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 Kg y 20 kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com