

# OENO DAP

Di fosfato de amonio. Activador de fermentación.

## COMPOSICIÓN :

Di fosfato de amonio.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES :

Cristales blancos o polvo cristalino.

Añadido al mosto o al vino, aporta nitrógeno prontamente asimilable para la levadura y favorece el desarrollo rápido de la fermentación alcohólica.

## APLICACIONES :

En vinos y mostos como nutriente para la levadura.

## DOSIS :

20-30 g/hl en fermentación.

100 g/l máx como límite legal en la UE.

10 gramos de di fosfato de amonio en 100 l de mosto o vino aportan 21 mg/l de nitrógeno prontamente asimilable.

## MODO DE EMPLEO :

Dispérsese previamente el producto en poca agua o vino. Incorpórese al mosto agitando constantemente antes de que comience la fermentación.

## ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Bolsa por 25 kg.