

# PHOSPHATES TITRÉS

## OPTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

Dose máxima legal autorizada: 6 g/hL

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**PHOSPHATES TITRES** é constituído por um complemento azotado que permite uma multiplicação regular das leveduras.

**PHOSPHATES TITRES** foi estudado para os meios com carências em azoto para favorecer a degradação completa dos açúcares em álcool pela acção das leveduras.

Optimizam assim a elaboração da levedura e favorecem a “prise de mousse” (espumantização) dos vinhos efervescentes.

O fosfato diamónico contido em **PHOSPHATES TITRES** ao ser consumido rapidamente favorece o início da fermentação alcoólica.

O fosfato diamónico assegura uma alimentação azotada regular até ao fim da fermentação.

Favorece a fermentação em prol da respiração das leveduras, o fosfato diamónico optimiza o rendimento fermentativo.

O Clorohidrato de Tiamina contido em **PHOSPHATES TITRES** favorece o crescimento e o aumento da população das leveduras.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **PHOSPHATES TITRES** num volume de água fria 10 vezes superior ao seu peso.

No caso de produção de vinho branco, rosé ou tinto, incorporar **PHOSPHATES TITRES** no mosto e/ou o mosto em fermentação.

No caso de um vinho de base destinado à “prise de mousse” (espumantização), incorporar **PHOSPHATES TITRES** ao vinho juntamente com o licor de açúcar e com o inóculo de leveduras.

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 5 g/hL

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg, 5 kg

Conservar a uma temperatura inferior a 25°C, num local seco e isento de odores.

O melhor período para a utilização de **PHOSPHATES TITRES** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.