DAP

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Caratteristiche generali

Il diammonio fosfato è un sale alimentare utilizzato come fonte di azoto assimilabile per i lieviti. La sua aggiunta consente di incrementare il contenuto di PAN (Primary Amino Nitrogen) nel mosto, favorendo una fermentazione regolare e completa.
È particolarmente indicato per la fermentazione di substrati poveri di azoto, che potrebbero causare rallentamenti o arresti fermentativi. Il prodotto fornisce azoto in forma prontamente assimilabile, supportando sia la fase iniziale sia il corretto proseguimento della fermentazione.
Il fabbisogno di FAN varia generalmente tra 100 e 250 mg/L, in funzione del tipo di substrato; il dosaggio ottimale deve essere definito sulla base dell'analisi del contenuto di azoto assimilabile del mosto.

Composizione

Ammonio fosfato bibasico Food Grade

Dosaggio

30 g/hl apportano circa 60 mg/L di azoto prontamente assimilabile (APA).
Si consiglia di effettuare prove preliminari su piccola scala per definire con precisione il dosaggio ottimale.

Modalità d'uso

Sciogliere la dose di DAP in acqua o mosto in rapporto 1:10, quindi aggiungerla alla massa da fermentare prima o immediatamente dopo l'inoculo dei lieviti.

Confezione e conservazione

Sacco da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Birra

Rev. 01/05.2026

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com