

# PHOSPHATES TITRES

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Dosis máxima legal autorizada : 6 g/hL

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los **PHOSPHATES TITRES** constituyen un complemento nitrogenado que permite una multiplicación regular de las levaduras.

Los **PHOSPHATES TITRES** han sido estudiados para los medios a los que les falta nitrógeno, con el fin de favorecer la degradación completa de azúcar en alcohol por las levaduras.

Optimizan así la elaboración del pie de cuba, y favorecen la toma de espuma de los vinos efervescentes.

Los PHOSPHATE DIAMMONIQUE, contenidos en los **PHOSPHATES TITRES** al ser consumidos rápidamente, favorecen el arranque de la fermentación alcohólica. Aseguran igualmente una alimentación nitrogenada regular hasta el final de la fermentación.

Favoreciendo la fermentación más que la respiración de las levaduras, optimizan el rendimiento fermentario.

El chlorhydrate de tiamina contenido en los **PHOSPHATES TITRES** favorece el crecimiento y el aumento de la población de la levadura.

### MODO DE EMPLEO

Disolver los **PHOSPHATES TITRES** en diez veces su peso en agua fría, antes de incorporarlos en el vino o en el mosto, adicionados de los fermentos y, eventualmente, del licor.

### DOSIS DE EMPLEO

- 5 g/hL

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 1 kg, 5 kg.

La fecha óptima de utilización de los **PHOSPHATES TITRES** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Conservar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25 °C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España