

## FOSFATO DIAMÓNICO

# 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 1Kg y 25kg.

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.

Rev: 01/01/2021



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com