

# PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Phosphate diammonique -  $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4 = 132$ .

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

## Caractéristiques physiques

Aspect.....cristaux incolores ou blancs  
Solubilité dans l'eau.....complète  
Odeur .....ammoniacale

## Analyse type

P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .....	≈ 53,75 %	Acide oxalique (C <sub>2</sub> H <sub>2</sub> O <sub>4</sub> ).....	absence
NH <sub>3</sub> .....	≈ 25,79 %	Arsenic.....	< 3 ppm
pH (à 1 %).....	≈ 8	Plomb.....	< 4 ppm
Cendres sulfuriques.....	< 0.5%	Fer.....	< 50 ppm
Chlorures (HCl).....	< 0.1 %	Fluorure.....	< 10ppm
Sulfates (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).....	< 0.1 %	Mercuré.....	< 1 ppm

## Emploi en œnologie

Propriétés : activateur de croissance des levures durant la fermentation alcoolique

Dose usuelle d'emploi : 20 à 50 g/hL

Préparation :

- Faire dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de moût ou incorporer directement au cours du remontage.
- Utiliser un récipient propre et inerte.
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation.

Réglementation UE : dose maximale légale 100g/hL.

## Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans

## Conditionnement

Sachets de 1kg et 5kg / Sac 25 kg



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature