



ENOROM srl
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic
producatori de vinuri si viticultori

OENO DAP PLUS ACTIVANT DE FERMENTARE

ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenotalia.com
www.oenotalia.com



Vinuri rosii catifelate
si structurate
Vinuri rosii in mase
importante

COMPOZIȚIE

Fosfat dibazic de amoniu (99,8%), clorhidrat de tiamină (0,2%).

CARACTERISTICI

Este un activant de fermentare indispensabil pentru a asigura o corectă dezvoltare a fermentărilor și refermentărilor în autoclavă sau sticlă. Azotul amoniacal este sursa cea mai ușor asimilabilă de către drojdie, adăugarea sa permițând recuperarea eventualelor carențe de azot ușor asimilabil în must, datorate factorilor ambientali, tehnologici sau caracteristicilor soiului de strugure.

Clorhidratul de tiamină influențează pozitiv metabolismul și dezvoltarea drojdiei, limitând formarea de acetaldehide și acizi cetonici, care tind să complexeze dioxidul de sulf.

La musturile cu grad ridicat de zahăr, se pot constata în mod frecvent carențe nutritive cu consecințe negative cum ar fi: întârzierea începerii fermentației, fermentări excesiv de lungi, consumul incomplet de zahăr prezent, deviații aromatice și gustative.

În plus tendințe de dezvoltare fermentativă neregulată sau incompletă, sunt în general însoțite de dezvoltarea unor mirosuri anormale, producție de H₂S și aciditate volatilă în exces.

CARACTERISTICI METABOLICE

Oeno Dap Plus are următoarele caracteristici:

Solubilitate: solubil în apă
Culoare: albă
Aspect: cristale

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Nutrient pentru fermentația alcoolică și pentru spumante.

DOZAJ

Musturi: 15 - 20 g/hl

Musturi clarifiante puternic și cu azot ușor asimilabil insuficient: 30 g/hl

Înainte de a stabili dozajul corespunzător este necesar să se verifice conținutul de azot ușor asimilabil; 30 g/hl de Oeno Dap Plus aduc circa 76 mg/l de azot ușor asimilabil.

Cu un dozaj de 30 g/hl se atinge limita actuală prevăzută de către Reg. CE 606/2009 pentru clorhidrat de tiamină.

MODALITATE DE UTILIZARE

Dizolvați produsul Oeno Dap Plus în mustul sau vinul în fermentare. Adăugați această soluție în masa de tratat imediat după ce au fost adăugate drojdiile selecționate pentru fermentare sau în prima treime a fermentării. Nu adăugați produsul în a doua jumătate a fermentației alcoolice.

AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg.

PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros (temperatura sub 25°C), uscat, ventilat și fără mirosuri. Produs higroscopic, protejați-l de umiditate.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuie închise cu grijă și conservate în loc răcoros (temperatura sub 15°C) uscat și ventilat, fiind recomandată folosirea în timp cât mai scurt.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Termen minim de păstrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță: Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu conține produse precizate în alin III bis al directivei 2000/13/CE, modificate prin directiva 2007/68/CE.

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme UNI
EN ISO 9001 e UNI EN
ISO 14001

PERICOLE

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Produs pentru uzul alimentar și enologic, destinat utilizării exclusiv profesionale. Este considerat un produs care nu este periculos, astfel încât nu necesită fișă de siguranță.

Informațiile conținute în această fișă tehnică, sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare. Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus a priori de către un utilizator.

Fișă tehnică elaborată în 10/02/2015 rev. n° 1