

DAP RF

Rieselfähiges Diammoniumphosphat

PRODUKTINFO

Ammonium und Phosphat sind überlebenswichtig für Hefen. Im Most herrscht jedoch häufig ein Mangel an diesen Stoffen. DAP gleicht diesen Mangel aus und ermöglicht so eine gute Hefevermehrung und somit eine zügige Endvergärung der Moste.

VORZÜGE

- Ausgleich von Nährstoffmangel
- dauerhaft rieselfähig (bei korrekt wiederverschlossener Packung)
- gute Hefevermehrung
- höhere Alkoholausbeute

ANWENDUNG

DAP im zweiten Gärdrittel (70 - 30°Oe) schrittweise zugeben. Ist dies nicht möglich, die komplette Dosage das Präparats 2 - 3 Tage nach dem Gärbeginn zugeben. Dosage: 30 - 100 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben und der Nährstoffversorgung des Mostes. DAP in der 10-fachen Menge Wein oder Wasser lösen und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Zugabe wird im Gärgebilde gelöstes CO₂ freigesetzt: Schaumbildung kann auftreten. Wenn höhere Mostgewichte (>80°Oe) vorliegen oder schwierige Gärbedingungen zu

erwarten sind, ist der Einsatz von ANAVITAL Extra dringend zu empfehlen. Beim Einsatz von DAP RF ist zu Gärbeginn die zusätzliche Dosage von 0,6 g Vitamin B1 je 1.000 l Most generell zu empfehlen.

Tabelle: Zugabe in Abhängigkeit vom FAN-Wert (freier assimilierbarer Stickstoff)

| FAN [mg/l] | DAP RF [g/hl] |
|---------------|------------------|
| < 100 | 100 |
| 100 - 160 | 60 |
| 160 - 250 | 40 |
| > 250 | 20 |

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verringert die Neigung zur Bockserbildung
- vergrößert die Durchgärwahrscheinlichkeit

VERPACKUNGSEINHEITEN

5 kg Aluminiumverbundverpackung
4 x 5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.