



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /  
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES  
/ LEVEDURAS / BIOTECNOLOGIA /  
ENZIMAS / NUTRIENTES / TANINOS

## NUTRIENTE

# DAP (FOSFATO DIAMÓNIO)

### Características:

O **DAP** (fosfato diamónio) é um nutriente inorgânico de fácil assimilação constituído por azoto e fósforo, dois elementos essenciais para a síntese de proteínas e enzimas pelas leveduras durante a fermentação alcoólica e para a multiplicação e manutenção celular. A deficiência nestes elementos no mosto pode resultar em paragem de fermentação, fermentações incompletas, bem como produção de compostos de enxofre que prejudicam a qualidade aromática. O **DAP** é usado como ativador de fermentação antes da adição das leveduras e como garantia de fermentação completa quando aplicado durante a fermentação.

O **DAP** é recomendado para mostos ácidos devido aos iões fosfato combinarem com iões de cálcio e ferro, formando um precipitado não disponível para as leveduras. Devido a este facto, se for utilizar o **DAP** numa segunda fermentação, deve quantificar os iões de ferro de forma a prevenir a ocorrência de casse férica.

### Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) nem sujeito a radiação ionizante.

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

### Dose de utilização:

20 – 25 g/hL	Durante a fermentação
100 g/hl	Limite legal
0,3 g/L	Limite legal 2ª fermentação

### Instruções de utilização:

Dissolver o DAP na proporção de 1:10 (mosto ou água) e aplicar ao mosto a tratar aquando da inoculação e/ou a meio da fermentação.

### Apresentação:

Embalagem de 1 Kg

Embalagem de 25 Kg

### Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco, longe de fontes de calor.

Uma vez aberta a embalagem deve ser usada rapidamente.

#### Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B  
1950-137 Lisboa  
Telf. : 218681160  
geral.lisboa@afreitasvilar.com

#### Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC  
5070-050 Alijó  
Telf. : 259095809  
lab@afreitasvilar.com

FTDAP21062022