

Tiamina Dosage

Nutriente orgánico con elevado contenido en Vitamina B1

CARACTERÍSTICAS

Tiamina Dosage son dosis de Tiamina o Vitamina B1. Es un factor de crecimiento celular con repercusiones directas sobre la fermentación alcohólica.

APLICACIÓN

- Sobre la cinética fermentativa: **incrementa la población celular inicial hasta un 30%** (dosis 0,5 mg/l), acorta la fase de latencia celular y permite un arranque más rápido de la fermentación.
- Disminuye las tasas de ácidos cetónicos (ácido pirúvico y cetoglutárico) susceptibles de combinarse con el SO₂. Limita la tasa de combinación del SO₂ durante la conservación.
- Disminuye la producción de acidez volátil.

La tiamina es también factor de crecimiento para las bacterias lácticas.

COMPOSICIÓN

Clorhidrato de tiamina (Vitamina B1) 100%.

DOSIS

Condiciones normales de fermentación 10-30 mg/hl

Dosis máxima autorizada: 60 mg/hl.

MODO DE EMPLEO

Fermentación: Disolver 10 veces su peso en mosto o agua y añadir al depósito durante el encubado, asegurando su perfecta homogeneización.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 120 g.

Nota: El contenido del envase permite la fermentación de 2000 hl de mosto o la rehidratación de 40 kg de levadura (LSA 20g/hl) a la dosis de tiamina máxima autorizada.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 597 (REV.1)

Riqueza [%]	98,5-101,5
pH [2.5%]	2,7-3,3
Metales pesados (Pb) [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cenizas sulfatadas [%]	< 0,1
Humedad [%]	< 5
Nitratos	Pasa test

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.