

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: aumenta 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

Complemento nutricional en fermentación 10-30 g/hl

Dosis máxima autorizada: 1 g/l ó 0,3 g/l en la segunda fermentación de vinos espumosos.

MODO DE EMPLEO

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

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 120 kg.

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 FISICOQUÍMICAS 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

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 3 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el *Códex Enológico Internacional* y el *Reglamento (UE) 2019/934* y sucesivas modificaciones.