

Tiamina Dosage

Nutriment organique avec un contenu élevé en Vitamine B1.

CARACTÉRISTIQUES

Tiamina Dosage sont des doses de Thiamine (Vitamine B1). C'est un facteur de croissance cellulaire ayant des répercussions directes sur la fermentation alcoolique.

APPLICATION

- Sur la cinétique fermentaire: **augmente la population cellulaire initiale** jusqu'à 30% (dose 0,5 mg/l) écourte la phase de latence cellulaire et permet un démarrage plus rapide de la fermentation.
- Diminue les taux d'acides cétoniques (acide pyruvique et céto-glutarique) susceptibles de se combiner avec le SO₂. Limite le taux de combinaison du SO₂ durant la conservation.
- Diminue la production d'acide volatil.

La thiamine est également un facteur de croissance des bactéries lactiques.

COMPOSITION

Chlorhydrate de thiamine (Vitamine B1) 100%.

DOSES

Complément nutritionnel en fermentation 10-30 mg/hl

Dose maximum légale 60 mg/hl.

MODE D'EMPLOI

Fermentation. Dissoudre dans environ 10 fois son poids en eau ou en moût puis ajouter à la cuve au début de la fermentation.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine blanche .

PRÉSENTATION

Sachets de 120 g.

Note: le contenu du sachet permet la fermentation de 2000 hl de moût ou la réhydratation de 40 kg de levure (LSA20g/hl) en respectant la dose de thiamine autorisée maximale.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 597 (REV.1)

Richesse [%]	98,5-101,5
pH [2.5%]	2,7-3,3
Métaux lourds (Pb) [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cendres sulfatées [%]	< 0,1
Humidité [%]	< 5
Nitrates	Réussit test

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.