

Tiamina Dosage

Nutriente organico con elevato contenuto di Vitamina B1

CARATTERISTICHE

Tiamina Dosage è una dose di Tiamina o di Vitamina B1. È un fattore di crescita cellulare con ripercussioni dirette sulla fermentazione alcolica.

APPLICAZIONE

- Sulla cinetica fermentativa: **aumenta la popolazione cellulare iniziale fino al 30%** (dose 0,5 mg/l), accorcia la fase di latenza cellulare e permette un avvio più veloce della fermentazione.
- Diminuisce i tassi di acidi chetonici (acido piruvico e chetoglutarico) che si possono combinare con l'SO₂. Limita il tasso di combinazione dell'SO₂ durante la conservazione.
- Diminuisce la produzione di acidità volatile.

La tiamina es también factor de crecimiento para las bacterias

COMPOSIZIONE

Cloridrato di tiamina (Vitamina B1) 100%.

DOSE

Complemento nutrizionale nella fermentazione 10-30 g/hl

Dose massima autorizzata: 0,6 mg/l

MODALITA' DI UTILIZZO

Fermentazione. Sciogliere in circa 10 volte il suo peso in acqua o mosto ed aggiungere alla cisterna durante il riempimento, assicurandone la perfetta omogeneizzazione.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di colore bianco.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 120 g.

Nota: Il contenuto della confezione permette la fermentazione di 2.000 hl di mosto o la reidratazione di 40 kg di lievito (LSA 20g/hl) alle massime dosi di tiamina autorizzate.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 597 (REV.1)

Concentrazione [%]	98,5-101,5
pH [2.5%]	2,7-3,3
Metalli pesanti (Pb) [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Ceneri solfatate [%]	< 0,1
Umidità [%]	< 5
Nitrati	Supera test

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.