

Tiamina Dosage

Nutriente orgânico com elevado teor de Vitamina B1

CARACTERÍSTICAS

Tiamina Dosage são doses de Tiamina ou Vitamina B1. É um fator de crescimento celular com repercussão direta sobre a fermentação alcoólica.

APLICAÇÃO

- Na cinética fermentativa: **aumenta a população celular inicial em até 30%** (dose 0,5 mg/l), encurta a fase de latência celular e permite um início mais rápido da fermentação.
- Diminui os níveis de ácidos cetónicos (ácido pirúvico e cetoglutárico) suscetíveis de se combinarem com o SO₂. Limita o nível de combinação do SO₂ durante a conservação.
- Diminui a produção de acidez volátil.

A tiamina também é um fator de crescimento para as bactérias de ácido láctico.

COMPOSIÇÃO

Cloridrato de tiamina (Vitamina B1) 100%.

DOSE

Condições normais de fermentação 10-30 mg/hl

Dose máxima autorizada: 60 mg/hl.

MODO DE APLICAÇÃO

Fermentação: Dissolver em 10 vezes o seu peso em mosto ou água e adicionar à cuba durante o acondicionamento, garantindo uma homogeneização perfeita.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 120 g.

Nota: O conteúdo da embalagem permite a fermentação de 2000 hl de mosto ou a reidratação de 40 kg de levedura (LSA 20g/hl) na dose máxima autorizada de tiamina.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 597 (REV.1)

Riqueza [%]	98,5-101,5
pH [2.5%]	2,7-3,3
Metais pesados (Pb) [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cinzas sulfatadas [%]	< 0,1
Humidade [%]	< 5
Nitratos	Passa teste

CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferencia: no prazo de 3 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.