

TIAMINA DOSAGE

Vitamina B1- Dosis listas para su aplicación

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

Complemento nutricional en fermentación 10 - 30 mg/hl

Dosis máxima autorizada: 0,6 mg/l

Modo de empleo

Rehidratación. Añadir al agua de rehidratación de la levadura.

Fermentación. Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito al inicio de la fermentación.

Propiedades fisicoquímicas

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

Aspecto físico

Polvo fino de color blanco.

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 20 g/hl) a la dosis de tiamina máxima autorizada.

Conservación

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.