



Thiamine

Nutriente para la fermentación alcohólica compuesto por diclorhidrato de tiamina (vitamina B1).



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Diclorhidrato de tiamina (vitamine B1).
- **Interés enológico:** La tiamina es un **nutriente esencial** que desempeña un papel importante en el **metabolismo fermentario** de las levaduras. La adición de la tiamina al inicio de la fermentación alcohólica facilita el inicio de la fermentación y la **implantación** de las levaduras.



MODO DE EMPLEO

- Agregar directamente en el mosto y homogeneizar con un remontado.
- **Dosis de empleo:** 30 a 60 mg/hL.
Dosis máxima legal (regulación UE): 60 mg/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Polvo blanco
- **Solubilidad en agua a 20°C:** 1 000 g/L
- **pH a 1%:** Entre 2,7 y 3,3

CARÁCTER DE IDENTIDAD

- **Pureza :** > 98,5 %

LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Humedad:** < 5 %
- **Nitratos:** Ausencia
- **Cenizas sulfúricas:** < 0,1 %
- **Metales pesados (expresados en plomo):** < 10 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 100 g y de 1 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.