



Thiamine

Nutriment de la fermentation alcoolique composé de dichlorhydrate de thiamine (Vitamine B1).



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Dichlorhydrate de thiamine (vitamine B1).
- ♦ **Intérêt oenologique** : La thiamine est un **nutriment essentiel** ayant un rôle important dans le **métabolisme fermentaire** des levures. L'ajout de thiamine en début de fermentation alcoolique facilite le départ en fermentation et l'**implantation** des levures.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Ajouter directement dans le moût et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- ♦ **Dose d'emploi** : 30 à 60 mg/hL.
Dose maximum légale (réglementation UE) : 60 mg/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- ♦ **Aspect et couleur** : Poudre blanche
- ♦ **Solubilité dans l'eau à 20°C** : 1 000 g/L
- ♦ **pH à 1%** : entre 2,7 et 3,3

CARACTERE D'IDENTITE

- ♦ **Pureté** : > 98,5 %

LIMITES

- ♦ **Plomb** : < 2 mg/kg
- ♦ **Mercur**e : < 1 mg/kg
- ♦ **Arsenic** : < 3 mg/kg
- ♦ **Humidité** : < 5 %
- ♦ **Cendres sulfuriques** : < 0,1 %
- ♦ **Nitrates** : Absence
- ♦ **Métaux lourds (exprimé en plomb)** : < 10 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ♦ Sachets de 100 g et sachets de 1 kg.
- ♦ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/10-09-2024. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM