



Thiamine

Nutriente della fermentazione alcolica composto da dicloridrato di tiamina (vitamina B1).



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Dicloridrato di tiamina (vitamina B1).
- ◆ **Interesse enologico:** La tiamina è una sostanza **nutriente essenziale** con un ruolo importante nel **metabolismo fermentativo** dei lieviti. L'aggiunta di tiamina all'inizio della fermentazione alcolica ne facilita l'avvio e la **prevalenza** dei lieviti.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Aggiungere direttamente nel mosto e omogeneizzare tramite rimontaggio.
- ◆ **Dosi:** da 30 a 60 g/hL.
Dose massima legale (regolamentazione UE): 60 mg/hL.



SPECIFICHE

FISICHE

- ◆ **Aspetto & colore:** Polvere bianca
- ◆ **Solubilità nell'acqua a 20°:** 1 000 g/L
- ◆ **pH a 1 %:** Tra 2,7 e 3,3

CARATTERE D'IDENTITÀ

- ◆ **Purezza:** > 98,5 %

LIMITI

- ◆ **Piombo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Umidità:** < 5 %
- ◆ **Ceneri solforiche:** < 0,1 %
- ◆ **Nitrati:** Assenza
- ◆ **Metalli pesanti (espressi in piombo):** < 10mg/ kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Confezioni da 100 g e da 1 kg.
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.