

# Tiamina Dosage

Nutriment organique avec un contenu élevé en Vitamine B1.

## CARACTÉRISTIQUES

**Tiamina Dosage** sont des doses de Thiamine (Vitamine B1). C'est un facteur de croissance cellulaire ayant des répercussions directes sur la fermentation alcoolique.

## APPLICATION

- Sur la cinétique fermentaire: **augmente la population cellulaire initiale** jusqu'à 30% (dose 0,5 mg/l) écourte la phase de latence cellulaire et permet un démarrage plus rapide de la fermentation.
- Diminue les taux d'acides cétoniques (acide pyruvique et céto-glutarique) susceptibles de se combiner avec le SO<sub>2</sub>. Limite le taux de combinaison du SO<sub>2</sub> durant la conservation.
- Diminue la production d'acide volatil.

La thiamine est également un facteur de croissance des bactéries lactiques.

## COMPOSITION

Chlorhydrate de thiamine (Vitamine B1) 100%.

## DOSES

Complément nutritionnel en fermentation 10-30 mg/hl

*Dose maximum légale 60 mg/hl.*

## MODE D'EMPLOI

Fermentation. Dissoudre dans environ 10 fois son poids en eau ou en moût puis ajouter à la cuve au début de la fermentation.

## ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine blanche .

## PRÉSENTATION

Sachets de 120 g.

*Note: le contenu du sachet permet la fermentation de 2000 hl de moût ou la réhydratation de 40 kg de levure (LSA20g/hl) en respectant la dose de thiamine autorisée maximale.*

## PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 597 (REV.1)

Richesse [%]	98,5-101,5
pH [2.5%]	2,7-3,3
Métaux lourds (Pb) [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cendres sulfatées [ [%]	< 0,1
Humidité [%]	< 5
Nitrates	Réussit test

## CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

## RGSEAA: 31.00391/CR

*Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2022/86.*