



CLORHIDRAT DE TIAMINĂ

BIOREGULATOR A FERMENTAȚIEI ALCOOLICE



COMPOZIȚIE

Clorhidrat de tiamină (Vitamina B1), pur.



CARACTERISTICI

Pulbere cristalină albă sau gălbuie, cu un miros caracteristic care amintește de drojdie.
Total solubil în apă.



UTILIZARE

CLORHIDRATUL DE TIAMINĂ, dozat în must de la începutul fermentării, este capabil să fie un regulator excelent al activității drojdiei, controlând, de asemenea, producția de elemente secundare nedorite. În general, cu utilizarea CLORHIDRATULUI DE TIAMINĂ există un model de fermentare mai regulat, iar produsele finale sunt mai curate.

CLORHIDRATUL DE TIAMINĂ este elementul esențial de vitamine pentru unele metabolizme ale fermentației alcoolice. În special, acumularea de acizi cetonici este strâns legată de deficiența clorhidratului de tiamină, fapt demonstrat de numeroase cercetări științifice.

Cel mai important efect tehnologic constă în faptul că dioxidul de sulf devine mai disponibil în forma sa liberă, având în vedere concentrația mai mică de acizi cetonici prezenți în mediu (piruvic, ketoglutaric...).

Vinurile sunt mai ușor protejate de procesele oxidative și de modificările biologice chiar și la doze mai mici de dioxid de sulf, datorită prezenței sale mai mari în forma sa activă (liberă).

Atunci când se utilizează CLORHIDRATUL DE TIAMINĂ, respectați normele legale în vigoare.



CLORHIDRAT DE TIAMINĂ

BIOREGULATOR A FERMENTAȚIEI ALCOOLICE



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă TIAMINA în apă; pentru o mai bună utilizare a activatorilor de fermentație, consultați procedurile Enologica Vason în această privință. Adăugarea de bentonită și carbon în must mărește adsorbția tiaminei.



DOZARE

60 mg/hL (limită legală).



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g.



PĂSTRARE

Este un produs ușor higroscopic.
A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos