

THIAMINE

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

➤ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La **THIAMINE** (o vitamina B1) favorisce la crescita dei lieviti, ed accresce la vitalità della fermentazione alcolica. Interviene sul metabolismo glucidico al momento della decarbossilazione degli acidi chetonici in aldeidi.

➤ MODI D'IMPIEGO

Dissolvere il prodotto in un volume d'acqua fredda pari a cento volte il suo peso (esempio: dissolvere 10g di **THIAMINE** in 1L d'acqua fredda). Aggiungere al vino nella fase iniziale della fermentazione.

➤ DOSI D'IMPIEGO

Dose consigliata: 50 mg/hL.
(Dosaggio massimo ammesso: 60 mg/hL)

➤ CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- In sacchi da 1 kg
- La data ottimale di utilizzo del **THIAMINE** nel suo imballo originale è indicata in etichetta. Conservare in locale asciutto, senza odori a temperatura tra 5 e 25 °C.