

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	17/01/18/DFD/RB
Revisione N°002	
HNutrix® Attivanti, regolatori, nutrienti	

TIAMINA CLORIDRATO

Attivatore di fermentazione

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto cloridrato di tiamina, detto anche vitamina B1, viene utilizzato durante la fermentazione alcolica per dare supporto al lievito fermentativo. Essendo un coenzima, agisce accelerando le reazioni enzimatiche, in modo tale da diminuire la fase di latenza fermentativa e permettere un avvio più veloce della fermentazione. Aggiunta al mosto fin dall'inizio della fermentazione, contribuisce a favorire la moltiplicazione cellulare e a regolare anche l'attività metabolica secondaria del lievito fermentativo, con una diminuzione dell'acidità volatile e di chetoacidi che si possono combinare con l'anidride solforosa. In questo modo si assicurano fermentazioni costanti e regolari e prodotti finali puliti.

APPLICAZIONI

Indicato nei mosti come attivatore e regolatore della fermentazione. Il prodotto può essere utilizzato in tutti i tipi di fermentazioni alcoliche.

COMPOSIZIONE

Titolo > 98% come cloridrato

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: **60 mg/hL** max (espressi in tiamina, come limite legale reg. CE 606/09)

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto deve essere aggiunto direttamente al mezzo prima dell'inoculo del lievito selezionato.

CODICE PRODOTTO

0101AB.00014 KG 1
0101AB.00002 KG 20

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Per una conservazione ottimale, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 25°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2013. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.