



LES ESSENTIELS

THIAMINE

Fator de crescimento de leveduras

CARACTERÍSTICAS

A tiamina, ou vitamina B, é um fator de crescimento indispensável para as leveduras. Adicionada no momento da inoculação de leveduras, ela melhora o início da fermentação e limita os riscos de interrupção do processo de fermentação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Os fatores de crescimento, indispensáveis para os micro-organismos, atuam a baixa concentrações na multiplicação e na atividade celular. A Tiamina existe naturalmente na colheita, mas não necessariamente em quantidade ideal para o bom funcionamento da fermentação alcoólica. Além disso, a adição de SO₂ provoca o seu desaparecimento total ou parcial. Enfim, o desenvolvimento de uma flora nativa no momento de operações de pré-fermentação, pode empobrecer ainda mais o mosto.
- A Tiamina aumenta a população de leveduras viáveis e prolonga o tempo de atividade das leveduras.
- Ela melhora o início da fermentação e limita os riscos de interrupção da fermentação.
- Ela limita a acumulação de compostos cetônicos no vinho. No entanto, estes ácidos podem participar as combinações de SO₂, especialmente em vinhos licorosos. A utilização de tiamina pode, no entanto, ajudar a limitar a sulfitagem restringindo a combinação de SO₂.

DOSAGEM

Para um bom crescimento da levedura, a necessidade de tiamina é de aproximadamente 0,3 mg/L.

Dose máxima legal conforme ao regulamento europeu em vigor: 60 mg/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir no mosto. Adicionar no início da fermentação, no momento da inoculação de leveduras, pelo menos, 12 horas após uma operação de sulfitagem. Homogeneizar através de remontagem.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

20 g.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.