

# THIAMINE

## Fattore di crescita dei lieviti

### CARATTERISTICHE

La tiamina, o vitamina B1, è un fattore di crescita indispensabile ai lieviti. Aggiunta con i lieviti, migliora l'avvio di fermentazione e limita i rischi d'arresto fermentativo.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- I fattori di crescita, indispensabili ai microorganismi, agiscono già da una scarsa concentrazione sulla moltiplicazione e sull'attività cellulare. La tiamina esiste naturalmente nell'uva, ma non sempre ad una concentrazione ottimale per il buon svolgimento della fermentazione alcolica. Inoltre, l'aggiunta di SO<sub>2</sub> causa la sua scomparsa totale o parziale. Infine, lo sviluppo di una flora indigena nel corso delle operazioni prefermentative può inoltre impoverire il mosto.
- La tiamina aumenta la popolazione di lieviti vitali e prolunga la durata dell'attività dei lieviti.
- Migliora l'avvio della fermentazione, e limita i rischi d'arresto fermentativo.
- Limita l'accumulo dei composti chetonici nel vino. Questi acidi possono partecipare alla combinazione della SO<sub>2</sub>, in particolare nei vini liquorosi. L'utilizzo di tiamina può dunque permettere di limitare la solfitazione riducendo la combinazione della SO<sub>2</sub>.

### DOSAGGIO

Per una buona moltiplicazione di lieviti, i fabbisogni di tiamina sono di circa 0,3 mg/l.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 60 mg/hl.

### MODALITÀ D'USO

Diluire in mosto. Aggiungere all'avvio della fermentazione, assieme ai lieviti, minimo 12 ore dopo un'operazione di solfitazione. Omogeneizzare con rimontaggio.

#### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

### INGREDIENTI

Cloridrato di tiamina (forma chimica della tiamina).

## CONFEZIONAMENTO

---

Barattolo da 20 g.

## CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*