

# THIAMINE

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Para facilitar el crecimiento de las levaduras

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

La **THIAMINE** (o vitamina B1) actúa sobre el crecimiento de las levaduras aumentando la población y prolongando la duración de la actividad.

Para ello interviene en el metabolismo glucídico durante la descarboxilación de los ácidos cetónicos en aldehídos.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Disolver 10g de **THIAMINE** en 1L de agua fría, antes de incorporarla en el vino o en el mosto, adicionada de los fermentos.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 0,05 g/hL de **THIAMINE** (0,5 cL/hL de la solución previamente preparada.)

La dosis de tiamina debe ser inferior a 60 mg/hL

### ↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- 10g y 1 kg.

Almacenar en lugar seco a temperatura ambiente, libre de olores. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente y no se puede volver a almacenar. Una vez preparada, la formulación debe ser utilizada en el día.