

THIAMINE

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Optimisation de la croissance levurienne et de l'efficacité du sulfitage

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **THIAMINE** (ou vitamine B1) agit sur la croissance des levures, elle en augmente la population et prolonge la durée de leur activité.

En intervenant sur le métabolisme glucidique des acides cétoniques et de l'éthanal, la **THIAMINE** limite également fortement la production de ces molécules combinant le SO₂ et favorise ainsi l'efficacité du sulfitage. Elle est donc un outil de choix pour limiter les doses de sulfites dans les vins.

↓ MISE EN ŒUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dose maximale légale : 60 mg/hL par traitement (exprimés en thiamine).

- Dosage usuel : 50 mg/hL soit 0,5 cL de solution de **THIAMINE** préparée comme décrit ci-dessous.

Préparer une solution à raison de 10 g de **THIAMINE** pour 1 litre d'eau froide. Incorporer au moût après levurage avec une homogénéisation par remontage ou bâtonnage.

↓ CARACTERISTIQUES

Composition :

- dichlorhydrate de thiamine.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachets de 10 g, 1 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.