

Les Essentiels

THIAMINE

Factor de crecimiento para las levaduras

CARACTERÍSTICAS

La tiamina, o vitamina B1, es un factor de crecimiento indispensable para las levaduras. Aportada junto con las levaduras, mejora el inicio de la fermentación y limita el riesgo de una parada fermentativa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Los factores de crecimiento, indispensables para los microorganismos, actúan en concentraciones muy bajas sobre la multiplicación y la actividad celular. La tiamina se encuentra de forma natural en las uvas, pero no necesariamente en la concentración óptima para el buen desarrollo de la fermentación alcohólica. Además, la adición de SO₂ provoca su desaparición total o parcial. El desarrollo de una flora indígena durante las operaciones prefermentativas también puede empobrecer el mosto.
- La tiamina aumenta la población de levaduras viables y prolonga su tiempo de actividad.
- Mejora el inicio de la fermentación y limita el riesgo de parada fermentativa.
- Limita la acumulación de compuestos cetónicos en el vino. Estos ácidos pueden participar en la combinación del SO₂, especialmente en los vinos licorosos. Por este motivo, el uso de tiamina puede limitar el sulfitado al dificultar una mayor combinación del SO₂.

DOSIS

Para un buen crecimiento de las levaduras, las necesidades de tiamina son aproximadamente de unos 0,3 mg/L.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 60 mg/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir en el mosto. Añadir al inicio de la fermentación, junto con las levaduras, como mínimo 12 horas después de haber sulfitado. Realizar un remontado de homogenización.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Clorhidrato de tiamina (forma química de la tiamina).

Les Essentiels

PRESENTACIÓN

Bote de 20 g

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.