



# CLORIDRATO DI TIAMINA

## BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

### COMPOSIZIONE



Cloridrato di tiamina (Vitamina B1), puro.

### CARATTERISTICHE



Polvere cristallina bianca o giallognola, di odore caratteristico che ricorda quello del lievito. Totalmente solubile in acqua.

### IMPIEGHI



IL CLORIDRATO DI TIAMINA, dosato nel mosto fin dall'inizio della fermentazione è in grado di essere un ottimo regolatore dell'attività dei lieviti, controllando anche la produzione di elementi secondari indesiderati. In genere, con l'utilizzo del CLORIDRATO DI TIAMINA si riscontra un andamento fermentativo più regolare ed i prodotti finali risultano più puliti, nel segno della tipicità.

IL CLORIDRATO DI TIAMINA è l'elemento vitaminico essenziale per alcuni metabolismi della fermentazione alcolica. In particolare l'accumulo di acidi chetonici viene messo in stretta relazione alla carenza del CLORIDRATO DI TIAMINA da numerose ricerche scientifiche.

L'effetto tecnologico più importante risiede nel fatto che l'anidride solforosa si rende più disponibile nella sua forma libera, visto la minor concentrazione di acidi chetonici presenti nel mezzo (piruvico, chetoglutarico...).

I vini che ne derivano risultano perciò più facilmente protetti da fenomeni ossidativi e da alterazioni biologiche anche a dosaggi inferiori di anidride solforosa, in quanto presente in maggior misura nella sua forma attiva (libera).

**Per l'impiego del CLORIDRATO DI TIAMINA attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**



# CLORIDRATO DI TIAMINA

## BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA



### MODALITÀ D'USO

Disperdere il CLORIDRATO DI TIAMINA in acqua; per un miglior impiego degli attivanti di fermentazione consultare le procedure Enologica Vason in merito.  
L'aggiunta di bentonite e di carbone nel mosto provocano un sensibile adsorbimento del CLORIDRATO DI TIAMINA.



### DOSI

60 mg/hL (limite legale).



### CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.



### CONSERVAZIONE

È un prodotto leggermente igroscopico. Conservare in luogo fresco e asciutto.  
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



### PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.