

VITIAMINE

A base de vitamina B1 y fosfato diamónico ACTIVADOR DE LA FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS

- ♦ La **TIAMINA (VITAMINA B1)** y el **NITRÓGENO AMONIACAL** se encuentran de forma natural en las uvas ; no obstante, en caso de **sobremaduración** y, sobretodo, **de ataque por podredumbre gris**, sus concentraciones pueden disminuir drásticamente y resultar **insuficientes**. Las levaduras sufren entonces una **carencia alimentaria** y las fermentaciones resultan difíciles y perezosas.
- ♦ Con **VITIAMINE**, el aporte simultáneo de **TIAMINA** y **NITRÓGENO AMONIACAL** **directamente asimilables por las levaduras**, facilita su **multiplicación** y el mantenimiento en un estado **fisiológico satisfactorio** durante la fermentación; **VITIAMINE** contribuye a la existencia de una **matriz más cómoda** para las fermentaciones y a la **calidad** final del vino.
- ♦ Para una **eficacia máxima**, **VITIAMINE** debe adicionarse **al inicio de la fase de desarrollo de las levaduras (al comienzo de la fermentación, junto con las levaduras**, con las levaduras de refermentación).
- ♦ En estas condiciones **VITIAMINE** permite :
 - un comienzo **rápido** de la fermentación,
 - unos **mejores finales de fermentación** y un riesgo menor de parada de fermentación,
 - una **producción menor de acidez volátil** y de compuestos intermedios que puedan combinarse con el SO₂ (etanal). El SO₂ adicionado posteriormente será **más eficaz** con la misma dosis.

Por otra parte, las **cualidades aromáticas** del vino se preservarán mejor.

LEGISLACIÓN

- ♦ Las sales nutritivas (fosfato diamónico) están autorizadas con una dosis máxima de 1 g/L (expresado en sal).
- ♦ La tiamina está autorizada con una **dosis máxima de 0,6 mg/L de Tiamina**.

DOSIFICACIÓN

- ♦ **Dosis media : 10 g/hL** (1 kg por 100 hL).
- ♦ **Dosis máxima (legal) : 12 g/hL** (0,6 mg/L de Tiamina) aconsejada en caso de **ataque de podredumbre gris**.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver 1 kg de **VITIAMINE** en 10 litros de mosto (disolución instantánea).
- ◆ Adicionar en el momento de **adición de las levaduras**, ya sea sobre las levaduras hidratadas o directamente en el mosto.
- ◆ Efectuar un remontado (**homogenización**).
- ◆ **Refermentaciones** : adicionar **VITIAMINE** junto con las levaduras de refermentación.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg – caja de 25 x 1 kg,
- ◆ Bolsa de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.