

TIAMINA

Vitamina B1

CARACTERÍSTICAS

- ◆ La **TIAMINA** o Vitamina B1 se encuentra de forma natural en las uvas ; no obstante, en caso de **sobremaduración** y, sobretodo, **de ataque por podredumbre gris**, su concentración puede disminuir drásticamente y resultar **insuficiente**. Las levaduras sufren entonces una **carencia alimentaria** y las fermentaciones resultan difíciles.
- ◆ Con el aporte de **TIAMINA** se facilita su **multiplicación** y el mantenimiento en un estado **fisiológico satisfactorio** durante la fermentación.
- ◆ Para una **eficacia máxima**, **TIAMINA** debe adicionarse al inicio de la fase de desarrollo de las levaduras (al comienzo de la fermentación, junto con las levaduras).
- ◆ En estas condiciones **TIAMINA** 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

- ◆ La tiamina está autorizada con una **dosis máxima de 0,6 mg/L de Tiamina**

DOSIFICACIÓN

- ◆ De **50 mg/L a 60 mg/hL**

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver **TIAMINA** en mosto (disolución instantánea) : 100 g por litro.
- ◆ O bien hacer una solución en agua a 100 g por 10 litros y utilizar esta solución a 0,5cL por hL
- ◆ Adicionar en el momento de **adición de las levaduras**, ya sea sobre las levaduras hidratadas o directamente en el mosto y efectuar un remontado de homogenización).

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 20 grs.

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.