

THIAMINE

Vitamine B1 ACTIVATEUR DE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES

- ◆ **THIAMINE (VITAMINE B1)** existe naturellement dans la vendange ; néanmoins, en cas de **surmaturation** et surtout **d'attaque par la pourriture grise**, sa teneur peut fortement diminuer et devenir **insuffisante**. Les levures souffrent alors de **carence alimentaire**, les fermentations sont difficiles et paresseuses.
 - ◆ L'apport de **THIAMINE** facilite leur **multiplication** et leur maintien dans un état **physiologique satisfaisant** pendant la fermentation.
 - ◆ Pour une **efficacité maximale**, **THIAMINE** doit être apportée **au début du développement des levures (au départ en fermentation, au levurage, sur levain de refermentation)**.
 - ◆ Dans ces conditions, **THIAMINE** permet :
 - un départ **rapide** en fermentation,
 - de **meilleures fins de fermentation** et un risque moindre d'arrêt de fermentation.
 - une production **plus réduite d'acidité volatile** et de composés intermédiaires combinant fortement le SO₂ (éthanal). Le SO₂ apporté ultérieurement sera **plus efficace** à dose égale.
- D'autre part, les **qualités aromatiques** du vin seront mieux préservées.

LEGISLATION

- ◆ La Thiamine est autorisée à la **dose maximale de 0,6 mg/L**.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Dose moyenne : 50 mg/hL à 60 mg/hL**

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre **THIAMINE** dans le moût (dissolution immédiate) : 100g/L
- ◆ Ou bien faire une solution dans l'eau à 100g pour 10 litres et utiliser cette solution à 0,5cL par hL
- ◆ Incorporer au **moment du levurage**, soit sur les levures réhydratées ou directement au moût.
- ◆ Effectuer un remontage (**homogénéisation**).

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachets de 20g.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine. A l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.