

## VITAMINE 2

---

A base de vitamina B1 y de sulfato amónico

Activador de la fermentacion

### CARACTERÍSTICAS

---

LA TIAMINA (VITAMINA B1) y el NITRÓGENO AMONICAL existen de forma natural en la uva vendimiada; no obstante, en caso de **sobremaduración** y sobretodo **de ataque de podredumbre gris**, sus concentraciones pueden disminuir drásticamente y resultar **insuficientes**. Las levaduras experimentan entonces una **carencia nutritiva** y las fermentaciones son más difíciles y lentas.

Con **VITAMINE 2**, la aportación simultanea de **TIAMINA** y de **NITRÓGENO AMONICAL**, **directamente asimilables por las levaduras**, facilita su **multiplicación** y su permanencia en un estado  **fisiológico satisfactorio** durante la fermentación; **VITAMINE 2** permite un **control más fácil** de las fermentaciones y contribuye en la **calidad** final del vino.

Para una **eficacia máxima**, **VITAMINE 2** debe añadirse **al principio de la multiplicación de las levaduras (al inicio de la fermentación, al adicionar las levaduras, sobre levaduras de refermentación)**.

En estas condiciones, **VITAMINE 2** permite:

- un comienzo **rápido** de la fermentación
- unas **fermentaciones completas** con un riesgo menor de parada.
- una **menor producción de acidez volátil** y de compuestos intermedios capaces de combinarse fuertemente con el SO<sub>2</sub> (etanal): el SO<sub>2</sub> suministrado posteriormente será **mucho más eficaz** en dosis iguales.

Por otro lado, las **cualidades aromáticas** del vino se mantendrán de una forma mejor.

### DOSIFICACIÓN

---

Las sales nutritivas (sulfato amónico) están autorizadas en una **dosis máxima de 1 g/l** (expresado en sal).

La Tiamina está autorizada en una **dosis máxima de 0,6 mg/l de Tiamina**.

**Dosis media: 10 g/hl** (1 kg por 100 hl).

**Dosis máxima (legal) de VITAMINE 2: 12 g/hl** (0,6 mg/l de Tiamina) aconsejada en caso **de ataque por podredumbre gris**.

## MODO DE EMPLEO

---

Disolver 1 kg de **VITAMINE 2** en 10 litros de mosto (disolución inmediata).

Incorporar en el **momento de adición de las levaduras**, ya sea sobre levaduras rehidratadas o directamente en el mosto.

Realizar un remontado (**homogenización**).

**Caso de parada de fermentación:** incorporar **VITAMINE 2** junto con la levadura de refermentación.

## PRESENTACIÓN

---

Paquete de 1 kg - caja de 25 x 1 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. Estàn dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.*