

THIAMINE

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

↓ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La **THIAMINE** (o vitamina B1) favorisce la crescita dei lieviti, ed accresce la vitalità della fermentazione alcolica. Interviene sul metabolismo glucidico al momento della decarbossilazione degli acidi chetonici in aldeidi.

↓ MODI D'IMPIEGO

Dissolvere la quantità di prodotto in volume d'acqua fredda, espressa in cL, pari a dieci volte il suo peso (esempio: dissolvere un sacchetto di 10g in un L di acqua fredda).

↓ DOSI D'IMPIEGO

Quindi 0,5cL/hL per aggiungere 0,05g/hL del prodotto.

↓ CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- In sacchi da 10g e 1 kg
- La data ottimale di utilizzo del **THIAMINE** nel suo imballo originale è indicata in etichetta. Conservare in locale asciutto, senza odori a temperatura tra 5 e 25 °C.