



# TIAMINA

## Vitamina B1

### DESCRIPCION

**Vitamina B1**, se utiliza como activador de la fermentación y actúa como complemento para la nutrición de levaduras. **La tiamina o vitamina B1** se encuentra de forma natural en las uvas; no obstante, en caso de sobre maduración y, sobretodo, de ataque por podredumbre gris (Botritis) su concentración puede disminuir drásticamente y resultar insuficiente. Las levaduras sufren entonces una carencia alimentaria y las fermentaciones resultan difíciles.

### PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- La adición de **Tiamina B1** favorece la multiplicación celular de las levaduras responsables de una buena dinámica fermentativa y las mantiene en un estado fisiológico satisfactorio durante toda la fermentación.

El uso de **Tiamina** favorece:

- Un comienzo rápido de la fermentación.
- Mejores finales de fermentación y un riesgo menor de parada de fermentación.
- Menor producción de acidez volátil.
- El SO2 adicionado posteriormente será más eficaz con la misma dosis.
- Mejora las cualidades aromáticas del vino.

### MODO DE EMPLEO

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).

### DOSIS

Dosis de empleo:	30-60 mg/hl
Dosis máxima legal permitida:	60 mg/hl

### PRESENTACION

Bolsas de 1 Kg.  
Polvo blanco cristalino.  
Soluble en agua.

### AMLACENAMIENTO

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.