

THIAMINE

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Dose légale autorisée : 60 mg/hL

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **THIAMINE** (ou vitamine B1) agit sur la croissance des levures, elle en augmente la population et prolonge la durée de leur activité.

Pour cela, elle intervient sur le métabolisme glucidique au moment de la décarboxylation des acides cétoniques en aldéhydes.

MISE EN ŒUVRE

Préparer une solution à raison de 10 g de **THIAMINE** pour 1 litre d'eau froide.

DOSE D'EMPLOI

- 0,05 g/hL de **THIAMINE**.
- SOIT**
- 0,5 cL/hL de solution de **THIAMINE** préalablement préparée.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sachets de 10 g et 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.