

Les Essentiels

THIAMINE

Facteur de croissance des levures

CARACTERISTIQUES

La thiamine, ou vitamine B1, est un facteur de croissance indispensable aux levures. Apportée lors du levurage, elle améliore le départ de la fermentation et limite les risques d'arrêt fermentaire.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Les facteurs de croissance, indispensables aux microorganismes, agissent à faible concentration sur la multiplication et l'activité cellulaire. La thiamine existe naturellement dans la vendange, mais pas forcément à une concentration optimale pour le bon déroulement de la fermentation alcoolique. De plus, l'ajout de SO₂ provoque sa disparition totale ou partielle. Enfin, le développement d'une flore indigène lors des opérations préfermentaires peut de plus appauvrir le moût.
- La thiamine augmente la population levurienne viable et prolonge la durée de l'activité des levures.
- Elle améliore le démarrage de la fermentation, et limite les risques d'arrêt fermentaire.
- Elle limite l'accumulation des composés cétoniques dans le vin. Or ces acides peuvent participer aux combinaisons du SO₂, notamment dans les vins liquoreux. L'utilisation de thiamine peut donc permettre de limiter le sulfitage en restreignant la combinaison du SO₂.

DOSE D'EMPLOI

Pour une bonne croissance levurienne, les besoins en thiamine sont d'environ 0,3 mg/L.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 mg/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer dans du moût. Ajouter au départ de la fermentation, lors du levurage, 12 heures minimum après une opération de sulfitage. Homogénéiser par remontage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Chlorhydrate de thiamine (forme chimique de la thiamine).

Les Essentiels

CONDITIONNEMENT

Pot de 20 g.

CONSERVATION

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

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.