

CX CLORIDRATO DI TIAMINA

BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

COMPOSIZIONE

Cloridrato di tiamina, puro.

CARATTERISTICHE

Si presenta come una polvere cristallina, dal colore bianco o giallognolo, dall'odore caratteristico. CX CLORIDRATO DI TIAMINA è completamente solubile in acqua.

IMPIEGHI

CX CLORIDRATO DI TIAMINA è un elemento vitaminico essenziale per alcuni metabolismi della fermentazione alcolica. Per questo, il cloridrato di tiamina viene utilizzato nel mosto fin dalle prime fasi della fermentazione come regolatore dell'attività dei lieviti; contestualmente viene tenuta sotto controllo la produzione di metaboliti secondari indesiderati. Generalmente l'utilizzo di CX CLORIDRATO DI TIAMINA porta ad un andamento fermentativo più regolare, che permette di ottenere vini più puliti. Tecnologicamente, l'anidride solforosa – essendo meno legata a componenti secondari indesiderati - si rende più disponibile nella sua forma libera. Di conseguenza, i vini che ne derivano sono più facilmente protetti da fenomeni ossidativi e da alterazioni biologiche anche utilizzando dosaggi minori di anidride solforosa, essendo presente in maggior misura nella sua forma attiva (libera).

Per l'impiego di CX CLORIDRATO DI TIAMINA attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODO D'USO

Disperdere il prodotto in acqua, quindi aggiungere alla massa. Nota: l'aggiunta nel mosto di bentonite o carbone, comporta un sensibile adsorbimento di cloridrato di tiamina.

DOSI

60 mg/hl (limite legale)

PACKAGING

CX CLORIDRATO DI TIAMINA è disponibile in confezioni da 0.5 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni dopo l'uso.

PERICOLOSITA'

In base alla normativa europea vigente il prodotto è considerato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021