

THIAZOTE®

Activador de la fermentación alcohólica.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Codex enológico Internacional.

ESPECIFICIDADES

El aporte conjunto de sales de amonio y de clorhidrato de tiamina (vitamina B1) contenidas en **THIAZOTE®** permite:

- La multiplicación de la población de levaduras asegurando siempre su viabilidad.
- Acelerar la fermentación.
- Disminuir el contenido de ácidos cetónicos (papel de la tiamina), que pueden combinarse con el SO₂.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En caso de carencia de nitrógeno asimilable en el mosto, es indispensable adicionar nitrógeno con el fin de asegurar la multiplicación de las levaduras y un desarrollo constante de la fermentación alcohólica.

En función de las condiciones del mosto (contenido inicial de nitrógeno, GAP, turbidez, etc.) es aconsejable corregir el contenido de nitrógeno asimilable llevándolo hasta 180 - 240 mg/L.

10 g/hL de THIAZOTE® aportan una media de 21 mg/L de nitrógeno asimilable.

Thiazote se utiliza con todo tipo de mostos, blancos, rosados o tintos.

En el marco de una gestión razonada de las fermentaciones, es importante considerar que una fermentación alcohólica constante y completa es un factor esencial para el arranque de la fermentación maloláctica.

Formulaciones disponibles:

THIAZOTE®: sulfato de amonio y clorhidrato de tiamina (≈0,12%).

THIAZOTE® SP: sulfato de amonio (≈49,94%), fosfato diamónico (≈49,94%) y clorhidrato de tiamina (≈0,12%).

THIAZOTE® PH: fosfato diamónico y clorhidrato de tiamina.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Solubilidad en agua soluble

Aspecto cristales incoloros o blancos

ANÁLISIS QUÍMICOS

NH ₃	≈ 25,5 %
Riqueza nitrógeno amoniacal	≈ 21%
Clorhidrato de tiamina	≈ 0,120 %
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 1 ppm

Hierro	< 50 ppm
pH (a 1%) :	
THIAZOTE®	≈ 5,5
THIAZOTE® SP	≈ 7,8
THIAZOTE® PH	≈ 8,0

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

Se recomienda realizar la adición de **THIAZOTE®** en dos etapas: la mitad de la dosis a la siembra de las levaduras y la parte restante al último tercio de la fermentación alcohólica.

No mezclar la preparación con levaduras secas activas (LSA). Preparar el **THIAZOTE®** y adicionarlo al depósito después de la inoculación de las LSA.

MODO DE EMPLEO

Utilizar un recipiente limpio e inerte. Disolver la cantidad total de **THIAZOTE®** a adicionar en 10 veces su peso de agua o de mosto. Mezclar bien, y luego introducirlo enseguida en el depósito durante un remontado.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

DOSIS DE EMPLEO

- De 10 a 50 g/hL en blanco, rosado o tinto. La dosis será en función del contenido inicial de nitrógeno asimilable, del grado alcohólico potencial y de la turbidez.
- Dosis máxima legal CE: 50 g/hL. (La dosis máxima de **THIAZOTE®** aporta 60 mg/hL de tiamina).
- La legislación autoriza a partir de ahora el empleo de hasta 100 g/hL de sulfato o de fosfato de amonio.

ENVASES

- Bolsas de 1 kg, 5 kg.
- Saco de 20 kg.

Para una óptima gestión de la nutrición de las levaduras durante la FA, consultar el Fascículo Técnico «La buena gestión de los activadores de fermentación».

Una fermentación alcohólica regular y completa es un factor esencial para el arranque rápido de la fermentación maloláctica.

