GAMME THIAZOTE®

Activateur de fermentation alcoolique.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

L'apport conjugué des sels d'ammonium et du chlorhydrate de thiamine (vitamine B1) contenus dans **THIAZOTE®** permet :

- La multiplication de la population levurienne tout en assurant sa viabilité,
- D'accélérer la fermentation,
- De diminuer la teneur en acides cétoniques (rôle de la thiamine), pouvant combiner le SO_2.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

En cas de carence du moût en azote assimilable, il est indispensable de complémenter en azote afin d'assurer la multiplication des levures et le déroulement régulier de la fermentation alcoolique.

En fonction des conditions du moût (teneur initiale en azote, TAP, turbidité, etc.) il est conseillé de corriger la teneur en azote assimilable entre 180 à 240 mg/L.

10 g/hL **de THIAZOTE® apportent en moyenne** 21 mg/L **d'azote assimilable.**

THIAZOTE® s'utilise sur tous types de moût, blanc, rosé ou rouge.

Dans le cadre d'une gestion raisonnée des fermentations, il est important de considérer qu'une fermentation alcoolique régulière et complète est un facteur essentiel pour le déclenchement de la fermentation malo-lactique.

Formulations disponibles :

THIAZOTE® : sulfates d'ammonium et chlorhydrate de thiamine (≈ 0,12%).

THIAZOTE® SP : sulfates d'ammonium (≈49,94%), phosphates diammonique (≈ 49,94%) et chlorhydrate de thiamine (≈ 0,12%).

THIAZOTE® PH : phosphates diammonique et chlorhydrate de thiamine (≈ 0,12%).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... cristaux incolores ou blancs

Solubilité dans l'eau ..... soluble

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

NH_3 (%)	> 25
Soit Azote ammoniacal (%)	≈ 21
Chlorhydrate de thiamine (%)	≈ 0,120
pH (à 1%) :	
THIAZOTE®	≈ 5,5
THIAZOTE® SP	≈ 7,8
THIAZOTE® PH	≈ 8,0
Fer (ppm)	< 50
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

L'ajout de **THIAZOTE®** est conseillé en deux fois : la moitié de la dose au levurage, l'autre moitié au plus tard à la fin du premier tiers de la fermentation alcoolique.

Ne pas mélanger la préparation avec des levures sèches actives (LSA). Préparer **THIAZOTE®** et l'ajouter à la cuve *après* l'ensemencement en LSA.

DOSE D'EMPLOI

- 10 à 50 g/hL en blanc, rosé ou rouge. A raisonner en fonction de la teneur initiale en azote assimilable du moût, du degré alcoolique potentiel et de la turbidité.
- Dose maximale légale CE : 50 g/hL (cette dose de **THIAZOTE®** apporte la dose maximale légale (CE) de thiamine, 60 mg/hL).
- Nous rappelons que la législation de la communauté européenne autorise l'emploi de sulfate d'ammonium ou de phosphate d'ammonium jusqu'à 100 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Utiliser un récipient propre et inerte. Dissoudre la quantité totale de **THIAZOTE®** à ajouter dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Bien mélanger, puis incorporer aussitôt à la cuve lors d'un remontage.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

THIAZOTE® – THIAZOTE® SP: Sachets de 1 kg, 5 kg. Sac de 25 kg.

THIAZOTE® PH: Sachets de 1 kg. Sac de 25 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

AS - 08.11.21 - 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.