THIAMINE

Diclorato de Tiamina (Vitamina B1) $C_{12}H_{18}Cl_2N_4O_5$ = 337.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al reglamento (UE) n°2019/934 y al Food Chemical Codex.

Características Físicas

Aspecto.....polvo blanco cristalino
Solubilidad ..... completa en agua
Olor.....característico

Análisis Químicos

Humedad	**< 5%**	Metales pesados	**< 10 ppm**
Purenza	**> 98,5 %**	Plomo	**< 2 ppm**
Cenizas sulfúricas	**< 0,1 %**	Mercurio	**< 1 ppm**
pH (1 %)	**2,7 – 3,4**	Arsenico	**< 1 ppm**
Nitratos	**Ninguno**	Cadmio	**< 1 ppm**

Empleo en Enología

Propiedades: Activador de desarrollo de levaduras.

Dosis de empleo: 50 a 60 mg/hL

Preparación: Diluir 10 veces su peso en mosto

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- Usar el producto dentro de 1 hora después de su preparación.
- No utilizar paquetes abiertos.

Reglamentación UE: dosis máxima legal: 60 mg/hL

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto) : 3 años.

Envases

Bolsa de 20g & 1kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com