

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 CE n°606/2009 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
Pureza..... > 98,5 %	Plomo < 2 ppm
Cenizas sulfúricas..... < 0,1 %	Mercurio..... < 1 ppm
pH (1 %).....2,7 – 3,4	Arsenico < 3 ppm
Nitratos Ninguno	

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

Almacenamiento - Fecha de uso óptima

- Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (0 a 22°C) en un lugar seco exento de olores.
- Fecha de consumo preferente: 3 años

Envases

Bolsa de 20g & 1kg



LAFFORT

l'œnologie par nature