
THIAMINE

Dichlorhydrate de Thiamine (Vitamine B1) $C_{12}H_{18}Cl_2N_4O_5 = 337$.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect poudre blanche cristalline
Solubilité complète dans l'eau
Odeur caractéristique

Analyse type

Humidité	< 5%	Métaux lourds	< 10 ppm
Pureté (produit sec)	> 98,5 %	Plomb	< 2 ppm
Cendres sulfuriques	< 0,1 %	Mercure	< 1 ppm
pH (à 1 %)	2,7 – 3,4	Arsenic	< 3 ppm
Nitrates	Absence		

Emploi en œnologie

Propriétés : activateur du développement des levures

Dose d'emploi habituelle : 50 à 60 mg/hL

Préparation : dissoudre dans 10 fois son poids de mout :

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation
- Ne pas utiliser un emballage entamé

Réglementation CE : dose maximum légale 60 mg/hL

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans

Conditionnement

Sachet de 20g et 1kg



LAFFORT

l'œnologie par nature