

GAMMA THIAZOTE®

Attivante della fermentazione alcolica.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC).*

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

L'apporto coniugato dei sali di ammonio e della Tiamina (vitamina B1), contenuti in THIAZOTE® permette:

- La moltiplicazione della popolazione dei lieviti, assicurandone al contempo la vitalità.
- Di accelerare il decorso fermentativo.
- Di diminuire il tenore in acidi chetonici (ruolo specifico della tiamina), noti combinanti la SO₂.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

In caso di situazioni di carenza di azoto assimilabile (APA) nel mosto, è indispensabile un complemento in azoto per assicurare la moltiplicazione dei lieviti ed il regolare svolgimento della fermentazione alcolica.

In funzione delle condizioni del mosto (tenore iniziale in azoto, grado alcolico potenziale, torbidità) è consigliato procedere alla correzione del tenore in azoto assimilabile portandolo tra 180 e 240 mg/L.

10 g/hL di THIAZOTE® apportano in media 21 mg/L di azoto assimilabile.

THIAZOTE® si utilizza su ogni tipo di mosto, bianco, rosato o rosso.

Nel quadro di una gestione razionale delle fermentazioni, è importante considerare che una fermentazione alcolica regolare e completa è presupposto essenziale per un avvio rapido ed un decorso ottimale della fermentazione malolattica.

Formulazioni disponibili:

- THIAZOTE®: solfato d'ammonio e cloridrato di tiamina (≈ 0,12%).
- THIAZOTE® SP: solfato d'ammonio (≈ 49,94%), fosfato diammonico (≈ 49,94%) e cloridrato di tiamina (≈ 0,12%).
- THIAZOTE® PH: fosfato diammonico e cloridrato di tiamina (≈ 0,12%).

CARATTERISTICHE FISICHE

Solubilità in acqua solubile Aspetto cristalli incolori o bianchi



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

NH ₃ (%)	> 25	Ferro (ppm)	< 50
Azoto ammoniacale (%)	≈ 21	Arsenico (ppm)	< 3
Tiamina cloridrato (%)	≈ 0,120	Mercurio (ppm)	< 1
pH (sol. all' 1%):			
THIAZOTE®	≈ 5,5		
THIAZOTE® SP	≈ 7,8		
THIAZOTE® PH	≈ 8,0		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- L'aggiunta di **THIAZOTE®** è consigliata in due riprese: la metà della dose all'inoculo dei lieviti, l'altra metà dopo una perdita di densità, rilevata nel mosto in fermentazione, di circa 20 punti.
- Non miscelare nella preparazione del lievito secco attivo (LSA). Preparare il **THIAZOTE®** separatamente ed aggiungerlo nella vasca di fermentazione dopo l'inoculo del LSA.

APPLICAZIONE

Utilizzare un recipiente inerte e pulito. Sciogliere la quantità totale di **THIAZOTE®** da aggiungere in ragione di 10 volte il suo peso in acqua o mosto. Mescolare bene, poi incorporare immediatamente alla vasca nel corso di un rimontaggio.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

DOSI D'IMPIEGO

- Da 10 a 50 g/hL su mosti bianchi, rosati o rossi. Da dosarsi in funzione del tenore iniziale in azoto assimilabile (APA) del mosto, del grado alcolico potenziale e del livello di torbidità.
- Dose massima legale in U.E.: 50 g/hL (la dose apporta la dose massima legale di Tiamina (U.E.): 60 mg/hL).
- La legislazione autorizza attualmente l'impiego in FA di solfato o di fosfato di ammonio fino a 100 g/hL.

CONFEZIONAMENTO

THIAZOTE® – THIAZOTE® SP: Sacchetto da 1 kg - Cartone da 15 kg. Sacchetto da 5 kg - Cartone da 25 kg. Sacco da 25 kg.

THIAZOTE® PH: Sacchetto da 1 kg - Cartone da 15 kg. Sacco da 25 kg.

