



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES
/ LEVEDURAS / BIOTECNOLOGIA /
ENZIMAS / NUTRIENTES / TANINOS

NUTRIENTE

SIHA VITAMINA B1

Características:

SIHA Vitamina B1 é um nutriente puro para levedura: tiamina pura de alta concentração. É fornecida na forma de cloridrato de tiamina e serve para aumentar a atividade do metabolismo das leveduras durante a fermentação alcoólica.

As vantagens específicas de **SIHA Vitamina B1**, ajuda a fermentação da levedura:

- Melhoria da propagação de levedura (aumento do número de células);
- Supressão da formação de perturbar mais elevados tipos de álcool;
- Diminuição do ácido pirúvico (piruvato) e conteúdo -cetoglutarato;
- Melhoria da fermentação final difícil de fermentação de mostos de uvas;
- Melhorar a fermentação redutora de vinhos mais frescos e mais aromáticos;
- Melhora o efeito positivo sobre a digestibilidade de vinho;

Não são conhecidos efeitos negativos quando usado como descrito e devidamente aplicado.

Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) nem sujeito a radiação ionizante.

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus

Dose de utilização:

60 mg/hL

Mostos brancos, tintos e rosés

Instruções de utilização:

SIHA Vitamina B1 deve ser adicionado no mosto não fermentado antes da fermentação ou durante a segunda fermentação em vinho. A adição de **SIHA Vitamina B1** nutriente de fermentação é recomendada particularmente para mostos e vinhos em que são esperadas fermentações difíceis.

SIHA Vitamina B1 ajuda a fermentação e é adequado para o processamento de grandes quantidades de vinho. Dissolva totalmente a quantidade exata de **SIHA Vitamina B1** em uma pequena quantidade de mosto ou de vinho.

Adicionar a **SIHA Vitamina B1** ajuda a fermentação da levedura dissolvendo enquanto mexa constantemente. Mesma distribuição no tanque de fermentação deve ser assegurada, utilizando de misturadores de alto desempenho.

Apresentação:

Embalagem de 100 g

Caixa de 50 sticks (600 mg/stick)

Conservação:

O pó permanece estável durante um período de aprox. dois anos se a embalagem permanecer intacta.

Armazene o produto em local seco, hermeticamente fechado na sua embalagem.

Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B
1950-137 Lisboa
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
lab@afreitasvilar.com

FTSIHAVITB121062022