ATIVADOR
SIHA VITAMINA B1

TIAMINA

COMPOSIÇÃO:

Dicloroidrato de tiamina pura de elevada concentração.

CARACTERÍSTICAS:

SIHA Vitamina B1 é um nutriente puro para aumentar a atividade metabólica das leveduras durante a fermentação alcoólica.

APLICAÇÃO:

As vantagens específicas de **SIHA Vitamina B1**:
- Melhoria da propagação de levedura (aumento do número de células);
- Supressão da formação de álcoois superiores, tóxicos para a levedura;
- Diminuição do ácido pirúvico (piruvato) → menor utilização de SO_2;
- Melhoria da fase final de fermentações em mostos difíceis de fermentar (tratados com bentonite, uvas com podridão, etc.);
- Melhorar fermentações redutoras para vinhos mais frescos e mais aromáticos;
- Intensifica o efeito positivo sobre a digestibilidade de vinho;

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

DECALRAÇÕES DE QUALIDADE:

Matéria-prima em conformidade com o Reg. (EU) 231/2012 e Codex Enológico Internacional.

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e aprovados para uso pelo Reg. (EU) 934/2019.

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

60 mg/hL	Mostos brancos, tintos e rosés (Dose máxima legal)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

SIHA Vitamina B1 deve ser adicionado no mosto antes da fermentação ou durante a segunda fermentação.
SIHA Vitamina B1 é adequado para o processamento de grandes quantidades de vinho.
Dissolva completamente a quantidade exata de **SIHA Vitamina B1** em numa pequena quantidade de mosto ou de vinho e aplique na cuba de fermentação, remontando para garantir distribuição homogénea do produto.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 100 g

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:
Complexo Industrial da Granja Armazém C5
2625-717 Vialonga
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

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