

Tiamina

Nutriente da fermentação alcoólica, composto de cloridrato de tiamina (Vitamina B1).

DATA:	18/02/2021
REVISÃO:	GN/18-02-2021



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Formulação: Cloridrato de tiamina (Vitamina B1).



Vantagens enológicas: a tiamina é um nutriente essencial, tendo um papel importante no metabolismo fermentativo das leveduras. A adição de tiamina, no início da fermentação alcoólica, facilita o arranque da fermentação e a implantação das leveduras.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

30 a 60 mg/hl

Dose máxima legal (regulamentação EU): 60 mg/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Adicionar diretamente no mosto e homogeneizar durante uma remontagem.

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó branco
Solubilidade em água a 20°C	1000 g/l
pH a1%	Entre 2,7 e 3,3
CARACTER DE IDENTIDADE	
Pureza	>98,5%

LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Humidade	<5%
Cinzas sulfúricas	<0,1%
Nitratos	Ausência
Metais pesados (Pb)	<10 mg/kg

Tiamina



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.