

Vitamin B1

reines Vitamin B1 (Thiamin)

PRODUKTINFO

Vitamin B1 verbessert den Hefestoffwechsel und erhöht somit die Vitalität der Hefezellen. Es vergrößert damit die Sicherheit einer Endvergärung. Vitamin B1 ist für jede Vergärung zu empfehlen, besonders aber bei anbrüchigem Lesegut. Es sichert eine gute SO₂ Bilanz des späteren Weines.

ANWENDUNG

Die Zugabe von VITAMIN B1 sollte frühzeitig, d.h. vor Beginn der Gärung erfolgen. Dadurch wird die Vermehrung der Hefezellen unmittelbar gefördert. Das Pulver wird in einer kleinen Menge Most (ca. 1 Liter) aufgelöst und dann dem zu vergärenden Most unter intensivem Rühren zugegeben. Die Dosage beträgt 0,6 g pro 1.000 Liter. Dies ist zugleich auch die maximal zulässige Dosage.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- verbessert die Vitalität der Hefezellen
- mehr Sicherheit für erfolgreiche Endvergärung
- sichert gute SO₂ Bilanz im Wein

VERPACKUNGSEINHEITEN

100 g Aluminiumverbundfolie

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

