



# LES ESSENTIELS

## THIAMINE

---

### Wachstumsfaktor für die Hefen

#### CHARAKTERISTIKA

---

Thiamin bzw. Vitamin B1 ist ein für die Hefen unerlässlicher Wachstumsfaktor. Seine Zugabe beim Hefezusatz verbessert die Angärung und beugt Gärstockungen vor.

#### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

- Die für die Mikroorganismen unerlässlichen Wachstumsfaktoren haben in geringer Konzentration einen positiven Einfluss auf die Vermehrung und die Zellaktivität. Zwar liegt im Lesegut fruchteigenes Thiamin vor, doch nicht unbedingt in der für einen reibungslosen Gärverlauf optimalen Konzentration. Zudem führt der Zusatz von SO<sub>2</sub> dazu, dass der Thiamingehalt abnimmt oder das Thiamin ganz verschwindet. Schließlich kann die Vermehrung indigener Hefen bei Arbeitsgängen vor der Vergärung den Thiamingehalt im Most zusätzlich senken.
- Thiamin erhöht die Population der lebensfähigen Hefen und verlängert den Zeitraum der Hefeaktivität.
- Es unterstützt den Gärstart und beugt Gärstockungen vor.
- Es begrenzt die Ansammlung von Ketoverbindungen im Wein. Nun sind diese Säuren aber insbesondere in Likörweinen an Verbindungen mit SO<sub>2</sub> beteiligt. Der Einsatz von Thiamin senkt somit den Schwefelbedarf, da es SO<sub>2</sub>-Verbindungen vermindert.

#### DOSAGE

---

Für ein gutes Hefewachstum liegt der Thiaminbedarf bei etwa 0,3 mg/L.  
Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 60 mg/hL

#### GEBRAUCHSANWEISUNG

---

In Most auflösen. Bei Gärbeginn beim Hefezusatz zugeben, frühestens 12 Stunden nach einer Schwefelung. Durch Umpumpen vermischen.

#### Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.  
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

#### VERPACKUNG

---

20 g.

#### LAGERUNG

---

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

*Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.*

270/2022 - 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél.: + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60