

# THIAMINE

*Dichlorhydrate de Thiamine (Vitamine B1)  $C_{12}H_{18}Cl_2N_4O_5 = 337$ .  
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe  
dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International.*

## Caractéristiques physiques

Aspect ..... poudre blanche cristalline  
Solubilité ..... complète dans l'eau  
Odeur ..... caractéristique

## Analyse type

Humidité .....	< 5%	Métaux lourds.....	< 10 ppm
Pureté (produit sec).....	> 98,5 %	Plomb.....	< 3,5 ppm
Cendres sulfuriques.....	< 0,1 %	Mercure.....	< 1 ppm
pH (à 2.5 %).....	3,0 env.	Arsenic.....	< 3 ppm
Sulfate.....	< 300 ppm		

## Emploi en œnologie

Propriétés : activateur du développement des levures

Dose d'emploi habituelle : 50 à 60 mg/hL

Préparation : dissoudre dans 10 fois son poids de mout

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation
- Ne pas utiliser un emballage entamé

**Réglementation CE** : dose maximum légale 60 mg/hL

## Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 2 ans

## Conditionnement

Boite de 20g / Sachet de 100g, 500g, et 1kg



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature



FRANCE  
Certificat N°  
2004091062