



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# KELLER-THIAMIN

**Tiamin-hidroklorid,**

**CAS-szám: 67-03-8**

**Cikkszám: G 140**

## Termékleírás

A KELLER-THIAMIN az EU 2019/934 rendelet 1. mellékletének 2. táblázata alapján legfeljebb 0,6 mg/l mennyiségig engedélyezett, és feldolgozási segédanyagként van besorolva.

Minősége megfelel az OIV COEI-1-THIAMIN kódexének.

A 2019-C409 EU rendelet értelmében pezsgőkészítés második erjesztéséhez is használható, legfeljebb 0,6 mg/l a bázisborra vetítve (azaz 0,6 g/1000 l).

A KELLER-THIAMIN az EU 2018/848 rendelet szerint bio borok előállításához is engedélyezett.

## Alkalmazás

A KELLER-THIAMIN-t egy kevés mustban fel kell oldani, majd erőteljes keverés mellett hozzá kell adni az erjesztésre előkészített tartályhoz.

Tapasztalatok szerint 0,6 mg/l KELLER-THIAMIN elegendő mennyiség.

Kiseb tételeknél is pontos adagolás érdekében javasolt tápláló oldatot készíteni:

- 6 g KELLER-THIAMIN + 1 liter víz
- Ebből az oldatból 10 ml / hl must mennyiséget kell alkalmazni
- (pl. 100 literhez 100 ml oldat).

Adagolás pipettával vagy kis mérőhengerrel történhet.

A kész oldat hűtőben tárolandó, és egy héten belül felhasználandó, mert nem tartós.

## Hatásmechanizmus

A tiamin egy esszenciális vitamin, amelyet az élesztő nem tud önmaga előállítani, ezért külön be kell vinni.

A tiamin fontos növekedést serkentő anyag, különösen az élesztő szaporodási szakaszában van rá szükség. Ezért a KELLER-THIAMIN-t még az erjedés kezdete előtt kell a musthoz adni.

Biokémiai szerepe:

- Fontos koenzimként működik a piruvát acetaldehiddé történő dekarboxilezésében, valamint
- a ketoglutarát citromsavciklusbeli átalakulásában.

Ezáltal elősegíti a teljes, végső erjedést és javítja a SO<sub>2</sub>-egyensúlyt. A természetes tiamin csökkenhet a következők hatására:

- Botritisz,
- ecetsavbaktériumok,
- „vad” élesztők,
- derítés bentonittal,
- melegítés (pl. vörösbor cefre hőkezelése).
- Ezért minden esetben ajánlott a mustot a maximálisan engedélyezett tiamin-mennyiséggel (0,6 mg/l) ellátni.
- Rothadt szőlő esetén 60 mg/hl KELLER-THIAMIN adagolása jelentősen csökkenti az emelkedett SO<sub>2</sub>-igényt, ezért minden mustban célszerű alkalmazni.

## Tárolási tanácsok

A KELLER-THIAMIN érzékeny a nedvességre. A felbontott csomagokat szorosan vissza kell zárni, és lehetőleg minél hamarabb felhasználni.

## Kiszerezés

- 100 g
- 1 kg

[www.keller-mannheim.hu](http://www.keller-mannheim.hu)

Kővár Magyarország  
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.  
Telefon: (+36) 70-324-8568  
E-mail: [info@keller-mannheim.hu](mailto:info@keller-mannheim.hu)

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.