

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Stand 9\_2023

Seite 1/1

## Thiaminhydrochlorid

Vitamin B1 zur Verbesserung der Hefevitalität bei der Herstellung von Trauben-, Fruch-, Honig- und Schaumweinen.

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Thiamin

ist als Teil eines hefeeigenen Enzyms ein wichtiger Faktor im Prozess der alkoholischen Gärung. Ein Mangel an Thiamin erschwert die weitere Verstoffwechslung des Gärungszwischenproduktes Brenztraubensäure.

Dies hat zur Folge, dass die Gärung schleppend verläuft, unnötig viel Brenztraubensäure im Wein verbleibt, und je nach Hefestamm auch Milchsäure gebildet werden kann. Gesunde Moste enthalten in der Regel ausreichende Mengen an Thiamin. Bei durch Botrytis infiziertem Lesegut ist von einem je nach Befall weitgehenden Abbau des Thiamins durch den Schadpilz auszugehen. Auch bei der Einleitung einer zweiten Gärung zur Herstellung von Schaumwein oder beim Neustart einer steckengebliebenen Gärung empfiehlt sich eine Thiaminzugabe, da der natürliche Gehalt aus der Traube weitgehend verbraucht wurde.

Gäransätze für die Bereitung von Honigwein enthalten ebenfalls sehr geringe Mengen an Thiamin, sodass eine Supplementierung der Hefeaktivität zuträglich ist.

Ein durch Thiaminmangel verursachter erhöhter Gehalt an Brenztraubensäure führt im fertigen Wein zu Mehrbedarf an SO<sub>2</sub> („Schwefelfresser“)

#### Dosierung:

Laut EU-Verordnung ist die Zugabe von Thiaminhydrochlorid erlaubt bei frischen Trauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost sowie Jungwein. Weiterhin erlaubt ist die Zugabe zu Wein bei einer zweiten Gärung.

Die höchstzulässige Dosierung beträgt **0,6 mg/l (!)**, berechnet als Thiaminium. Die mögliche Zugabe von Thiaminhydrochlorid beträgt demnach 0,76 mg/ltr bzw. 76 mg/hl. Die gleichen Grenzwerte gelten für die Anwendung in Frucht- oder Honigweinen.

Für die Supplementierung einer zweiten Gärung ist die Zugabe weiterer 0,76 mg/ltr erlaubt.

Da Thiamin während der Gärung nicht verbraucht wird, kann die gesamte Zugabemenge zu Beginn derselben zugegeben werden.

#### Anwendungsempfehlung:

Die benötigte Menge wird in Flüssigkeit gelöst dem Gebinde zugegeben.

Da die eingesetzten geringen Mengen sich nur schwierig korrekt abwiegen lassen, empfiehlt es sich, die gesamte an dem Tag benötigte Menge in Flüssigkeit definierten Volumens aufzulösen und diese Lösung volumetrisch anteilig auf die Einzelbinde aufzuteilen.

#### Lagerung und Haltbarkeit:

Dunkel. Kühl und trocken.

Thiaminhydrochlorid ist lichtempfindlich und sollte deshalb nach Öffnen der Originalverpackung alsbald verbraucht werden.

#### Gebindegrößen:

6g- Beutel	(Nr. 5065/1)
100g- Beutel	(Nr. 5065)
500g- Beutel	(Nr. 5066)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.