



NOX Q

.....

Antioxidante de acción antiséptica

.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Nox Q es el primer producto de una nueva familia de antioxidantes AEB. El objetivo principal de este formulado es el preservar el mosto (tanto blanco como tinto) de la oxidación desde las primeras fases de vinificación.

El alto porcentaje de tanino, superior al 30%, presente en **Nox Q** tiene dos propósitos esenciales:

- estabilizar el sulfuroso manteniéndolo más activo contra los microorganismos indígenas, aspecto que permite reducir las adiciones hasta en un 30% respecto a las dosis normales;
- la presencia de tanino en la formulación permite tener una acción directa contra el oxígeno, protegiendo el patrimonio polifenólico y los precursores aromáticos.

El tanino presente en la composición es de origen quebracho, obtenido según un nuevo proceso de producción que reduce el aporte de color. La acción antioxidante del tanino permite absorber gradualmente el oxígeno y evitar la oxidación de los compuestos nobles presentes en la uva.

Este tipo de formulaciones simplifican en gran medida los procesos de vinificación, asegurando con una sola operación tanto estabilidad microbiológica como la óxido-reductiva.

Nox Q encuentra su uso ideal directamente en las vendimiadoras o en todos los medios de transporte que podrían aportar oxígeno al líquido extraído de la baya durante la recolección o debido a la presión excesiva.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bisulfito de amonio (10 mL/hL aportan 31 mg/L de SO₂), tanino de quebracho, agua c.s. 100.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 10 g/hL. Una dosis de 10 mL/hL aportan 31 mg/L de sulfuroso y 8 ppm di NFA.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al mosto y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombonas de 5 kg netos en cajas de 20 kg.

Bombonas de 20 kg netos

