



NOXITAN Ammonium ST

Sulfitante para mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El SO₂ se ha utilizado durante siglos como antiséptico y antioxidante, y por su alto poder de extracción de antocianinas del hollejo.

Las adiciones de dióxido de azufre siguen siendo indispensables en el momento de la maceración, por un lado, para favorecer el rápido predominio de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* y, por otro, para inhibir el desarrollo prematuro de las bacterias lácticas, así como la acción de la polifenoloxidasas en las uvas. Durante el almacenamiento, el SO₂ garantiza el control del desarrollo bacteriano y de los microorganismos contaminantes.

Noxitan Ammonium ST posee un excelente poder antiséptico y por lo tanto se indica en vinificación también en el caso de mostos provenientes de uvas particularmente enmohecidas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución acuosa de bisulfito de amonio estabilizada con ácido cítrico.

→ DOSIS DE EMPLEO

10 mL/hL de **Noxitan Ammonium ST** dan lugar a valores iniciales aprox. de 44,3 mg/L de SO₂ y 10,9 mg/L de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA).

El reglamento CE permite el empleo de Bisulfito amónico en fermentación (o en el vino nuevo todavía en fermentación) con límite de 20 g/hL (correspondiente aprox. 30 mL/hL de **Noxitan Ammonium ST**).

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir inmediatamente al mosto todavía en fermentación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona 25 kg.

Contenedor 1300 kg.

