



NOX Q

Antiossidante ad azione antisettica



→ DESCRIZIONE TECNICA

Nox Q è il primo prodotto di una nuova famiglia di antiossidanti di AEB. Lo scopo primario di questo composto è quello di preservare il mosto (sia bianco che rosso) dalle ossidazioni sin dalle prime fasi della vinificazione.

L'elevata percentuale di tannino, superiore al 30%, presente in **Nox Q** ha due scopi fondamentali:

- stabilizzare la solforosa rendendola più attiva nei confronti dei microrganismi indigeni, aspetto che permette di ridurre le aggiunte fino al 30% rispetto ai normali dosaggi;
- la presenza di tannino all'interno della miscela consente di avere un'azione diretta nei confronti dell'ossigeno, proteggendo il patrimonio polifenolico e i precursori aromatici.

Il tannino presente nel formulato è di origine quebracea, ottenuto secondo un nuovo processo produttivo che ne riduce la cessione di colore. L'azione antiossidante del tannino permette di adsorbire gradualmente l'ossigeno e di evitare che possa ossidare i composti nobili presenti nell'uva.

Questo tipo di formulati semplificano molto i processi di vinificazione, garantendo con un'unica operazione sia la stabilità microbiologica che quella ossido-riduttiva.

Nox Q trova il suo impiego ideale direttamente nelle vendemmiatrici o in tutti i mezzi di trasporto che potrebbero apportare ossigeno al liquido fuoriuscito dall'acino durante la raccolta o a causa della pressione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ammonio bisolfito (10 mL/hL apportano 31 mg/L di SO₂), tannino di quebracho, acqua q.b. a 100.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 10 g/hL. Un dosaggio da 10 mL/hL apporta 31 mg/L di solforosa e 8 ppm di APA.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto o vino ed omogeneizzare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in imballo chiuso, in luogo pulito, asciutto e senza odori.

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 20 netti.

