



NOXITAN Ammonium

Solfitante per mosti e vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'SO₂ viene utilizzata da secoli come antisettico, antiossidante e antiossidasico, nonché in enologia per l'elevato potere di estrazione degli antociani della buccia. Le aggiunte di anidride solforosa restano indispensabili al momento dell'ammestamento, da una parte per favorire il rapido predominio dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae* e dall'altra per inibire lo sviluppo prematuro dei batteri lattici, come pure l'azione della polifenol-ossidasi dell'uva. Durante la conservazione l'SO₂ assicura il controllo dello sviluppo batterico e dei microrganismi contaminanti.

Prove pratiche dimostrano però che l'effetto antiossidante sui vini rossi è limitato. In effetti è appurato che i composti fenolici dei vini rossi sono più ossidabili dell'SO₂ e sono quindi in grado di captare in modo prioritario l'ossigeno disciolto. Da questa considerazione appare evidente che l'utilizzo di antiossidanti naturali che possiamo ascrivere ai tannini, rafforzano l'azione della solforosa.

Nei vini, l'aggiunta dei tannini influenza sensibilmente la loro composizione e la loro qualità in quanto i tannini partecipano ai fenomeni di ossidoriduzione, consumano l'ossigeno disciolto, bloccano la formazione di perossidi catturando i radicali liberi formati.

L'effetto antibatterico è da attribuire all'azione che i tannini hanno sulla parete cellulare dei batteri. Alla luce di queste considerazioni, diventa chiaro che per avere effetti antimicrobici, antiossidanti e antiossidasici, bisogna sfruttare sia l'anidride solforosa che i tannini, come nei preparati Noxitan, per avvalersi dei loro effetti sinergici.

Noxitan Ammonium possiede un ottimo potere antisettico ed è indicato in vinificazione anche nel caso di mosti provenienti da uve particolarmente bottrizzate. L'azoto che apporta contribuisce ad un corretto svolgimento della fermentazione alcolica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ammonio bisolfito, tannino enologico, acqua q.b. a 100.

→ DOSI D'IMPIEGO

10 mL/hL apportano 44,3 mg/L di SO₂ e 10,9 mg/L di azoto prontamente assimilabile (APA).

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere immediatamente al mosto ancora in fermentazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Taniche da kg 25 netti.

BIG da kg 1250 netti.

