



NOXITAN Ammonium Gal

Miscela di ammonio bisolfito potenziato con tannini di galla



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'SO₂ viene utilizzata da secoli come antisettico e antiossidante, nonché per il potere di estrazione degli antociani dalle bucce. L'aggiunta di SO₂ durante la fase di ammostamento rimane fondamentale per bloccare l'azione dei lieviti apiculati e favorire la prevalenza dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae* con conseguente inibizione dei batteri lattici e dell'azione delle polifenol-ossidasi dell'uva. 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 quindi sono in grado di captare in modo prioritario l'ossigeno disciolto.

L'azione dell'SO₂ viene rafforzata attraverso la sinergia con i tannini ed in particolare con quelli di galla. È noto infatti che il tannino di galla mantiene la frazione libera della solforosa limitandone la sua combinazione. Il tannino di galla partecipa ai fenomeni di ossidoriduzione, consuma l'ossigeno disciolto, blocca la formazione di perossidi catturando i radicali liberi prodotti. Sperimentazioni evidenziano anche l'effetto batteriostatico dei tannini gallici che inibiscono la crescita in particolare di quelli acetici.

Noxitan Ammonium Gal possiede un ottimo potere antisettico ed è indicato in vinificazione anche nel caso di uve bottrizzate.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ammonio bisolfito (10 g/hL apportano 33.4 mg/L di SO₂), gallotannino, acqua q.b.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 20 g/hL.

10 g/hL aumentano la solforosa di 33,4 mg/L e 7 mg/L di azoto prontamente assimilabile (APA).

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere al mosto.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 25 netti.

Fusti da kg 250 netti.

Big da kg 1000 netti.

