



NOXITAN Ammonium

Sulfítantes antibacterianos para mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Todos os ensaios mostram que os taninos têm tendência a limitar o crescimento das bactérias, sobretudo das acéticas que são sensíveis aos taninos gálicos e elágicos e menos sensíveis aos taninos condensados. O efeito antibacteriano relaciona-se com a acção que os taninos têm sobre a parede celular das bactérias. À luz destas considerações, parece evidente que para ter efeitos antimicrobianos, antioxidantes e antioxidásicos, é preciso tirar proveito, quer do anidrido sulfuroso quer dos taninos, como nos preparados Noxitan, para valerem-se dos seus efeitos sinérgicos.

Vantagens da combinação SO_2 + tanino: prevenção da formação de odores desagradáveis causados pelos compostos sulfurados, limita o desenvolvimento das bactérias inquinantes, reforço do poder anti-séptico do anidrido sulfuroso percentuais mais elevados de SO_2 livre, protecção mais eficaz do oxigénio com doses mais baixas de SO_2 .

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bissulfito de amónio, tanino enológico, água quanto basta para 100.

→ DOSES RECOMENDADAS

10 mL/hL incorporam 44,3 mg/L de SO_2 e 10,9 mg/L de azoto prontamente assimilável (APA).

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto antes da fermentação.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Bidões com 25 kg.

