



# NOX Q

Antioxidant mit antiseptischer Wirkung



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Nox Q** ist das erste Produkt der neuen AEB Antioxidantienfamilie. Das primäre Ziel dieser Verbindung ist es den Most (sowohl rot als weiss) in der frühen Phase der Vinifizierung vor Oxidation zu schützen. Der hohe Tanningehalt in **NOX Q** von über 30% verfolgt 2 Zielsetzungen:

- Stabilisierung des Schwefeldioxids, um es aktiver zu machen gegen indigene Mikroorganismen, da sich der Einsatz dadurch nämlich um 30% reduzieren läßt;
- Sauerstoff durch die Zugabe von Tanninen fernzuhalten und so die polyphenolischen Charakteristika und die aromatischen Vorstufen zu bewahren

Das Tannin welches sich in der Formulierung befindet stammt aus dem Quebrachoholz. Durch einen revolutionären Transferprozeß ist es gelungen die Extraktion von unerwünschten Farbschleiern zu minimieren. Das antioxidative Potential des Tannins schützt die Trauben/Most vor Sauerstoff und verhindert das edle Verbindungen verloren gehen.

Diese Formulierung erleichtert die Vinifikation erheblich indem sie mikrobiologische und oxidativ-reduktive Stabilität in einem Arbeitsschritt herstellt.

**Nox Q** sollte im Vollernter/Traubenbütte/Transportbox oder wo immer die Trauben/der Most nach der Lese dem Sauerstoff ausgesetzt ist, eingesetzt werden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ammoniumbisulfit (10 mL/hL erhöhen den (SO<sub>2</sub>)-Gehalt um 31 mg/L), Quebrachotannin, die technisch notwendige Menge Wasser q. s. zu 100.

## → DOSIERUNG

Von 5 bis 10 g/hL. Eine Dosierung von 10 mL/hL ergibt 31 mg/L SO<sub>2</sub> und 8 ppm FAN.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

Dem Most oder Wein direkt zugeben und gut mischen.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

5 kg Kanister im Karton zu 20 kg.  
20 kg Kanister.

