



NOX Q

Fertőzésgátló hatású antioxidáns



→ LEÍRÁS

Nox Q az AEB új antioxidáns családjának első terméke. Elsődleges feladata megóvni a mustot (mind a fehéret, mind a vöröset) az oxidációtól már a borkészítés korai fázisaitól kezdve.

Nox Q kiemelkedő, 30% feletti tannin tartalmának két alapvető célja:

- stabilizálni a ként, ezáltal aktívabbá téve az őshonos mikroorganizmusokkal szemben, hogy a normál adagoláshoz képest 30%-kal csökkenthető legyen a hozzáadás;
- a keverékben található tanninok lehetővé teszik az oxigénnel szembeni közvetlen hatást, ezáltal megvédve a polifenolokat és az aromás prekurzorokat.

A formulában található tannint egy új gyártási folyamattal nyerik ki quebracho fából, ez a tannin csökkenti a színvesztést. A tannin antioxidáns hatása lehetővé teszi az oxigén fokozatos adszorbeálását és ezáltal megakadályozza a szőlőben található nemes vegyületek elvesztését.

Ezek a típusú formulák nagyon leegyszerűsítik a borkészítés folyamatait, mivel egyetlen művelettel garantálják a mikrobiológiai és az oxidatív-reduktív stabilitást.

Nox Q használata ideális közvetlenül a szüretelőgépeken vagy bármilyen szállítójárművön, ahol a szüreteléskor vagy nyomás hatására a bogyókból kifolyt lé oxigénnel érintkezhet.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ammónium-biszulfít (10 mL/hL felszabadít 31 mg/L SO₂), quebracho tannin, víz ad 100%.

→ ADAGOLÁS

5-10 g/hL. 10 mL/hL felszabadít 31 ppm 31 mg/L SO₂ és 8 ppm APA-t.

→ ALKALMAZÁS

Adjuk közvetlenül a musthoz vagy a borhoz és egyenletesen keverjük el.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása zárt csomagolásban, tiszta, száraz, szagoktól mentes helyen.

Nettó 5 kg-os kannák 20 kg-os kartonokban.

Nettó 20 kg-os kannák.

