



NOXITAN Ammonium Gal

Mistura de bissulfito de amónio com taninos de galha



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O SO₂, há séculos, vem sendo utilizado como antisséptico e antioxidante, mas também pelo poder de extração das antocianinas das películas. A adição de SO₂ durante a fase de obtenção do mosto continua essencial para bloquear a ação das leveduras apiculadas e favorecer o predomínio das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* com conseqüente inibição das bactérias lácticas e da ação das polifenoloxidasas da uva. Ensaios práticos demonstraram, no entranto, que o efeito antioxidante nos vinhos tintos é limitado. Na verdade, verificou-se que os compostos denólicos dos vinhos tintos são mais oxidáveis pelo SO₂, e por conseguinte, são capazes de captar, de forma prioritária, o oxigénio dissolvido. A ação do SO₂ é reforçada pela sinergia com os taninos e em particular com os de galha. Sabe-se que o tanino de galha mantém a fração livre do sulfuroso limitando a sua combinação. O tanino de galha participa nos fenómenos de oxidorredução, consome oxigénio dissolvido, bloqueia a formação de peróxidos capturando os radicais livres produzidos. Ensaios evidenciaram também o efeito bacteriostático dos taninos gálicos que inibem o crescimento, em especial, das bactérias acéticas. **Noxitan Ammonium Gal** possui um excelente poder antisséptico e é indicado para vinificação, também de uvas botritizadas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bissulfito de amónio (10 g/hL incorporam 33,4 mg/L de SO₂), tanino de galha, água.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 20 g/hL.

10 g/hL de **Noxitan Ammonium Gal** aumentam o sulfuroso em 33,4 mg/L e 7 mg/L de azoto prontamente assimilável (APA).

→ MODO DE APLICAR

Adicionar ao mosto ou ao vinho.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Frascos de 1 kg em caixas com 20 kg.

Bidão de 25 kg.

Bidão com 250 kg.

Big com 1000 kg.

