



NOXITAN Liquid CSM

Sulfitante antibacteriano para mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La SO_2 viene empleada desde siglos como antiseptico, antioxidante y antioxidasico, y sobretodo en enologia por el potente poder de extracción de los antocianos del ollejo.

La agregación de anhídrido sulfuroso son muy importantes en el momento de la recepción del mosto y de la fermentación, por favorecer el predominio de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* y por retrasar el desarrollo premadura de las bacterias Lacticas, como también la acción de la polifenol-oxidasa de la uva. En la conservación de los vinos la SO_2 asegura el control del desarrollo bacterico y de los microorganismos contaminantes.

Ensayos particos demuestran como el efecto antioxidante en los vinos tintos es limitado. Pruebas han demostrado que los compuestos fenolicos de los vinos tintos son mucho mas oxidables de la SO_2 y pueden capturar antes el oxigeno disuelto.

Por estas consideraciones es evidente que la acción de la SO_2 tiene que potenciarse con el utilizo de productos antioxidantes naturales que se pueden considerar entre los tainos. Es notorio que las preparaciones que contienen los taninos elagicos aumentan el rH, los productos que contienen los taninos galicos sin embargo, tienen una acción limitada sobre el rH, mientras que las proantocianidinas fevorecen la disminucción del rH en los vinos blancos.

En los vinos, la agregación de los taninos proantocianidinicos, galicos y elagicos, influencia sensible sus composición y sus calidad: los taninos participan en la oxidoriducción, consumen el oxigeno disuelto, bloquean la formación de peroxidos capturando los radicales libres que se podrian formar.

El efecto bacteriostatico de los taninos: todas las esperimentaciones demuestran que los taninos tienen una tendencia a limitar el crecimiento de las bacterias, sobretodo de las bacteria aceticas sensibles a los galotaninos y a los elagitaninos, mientras son menos sensibles a los taninos condensados.

El efecto antibacteriano se puede considerar por la acción que los taninos tienen sobre la pared celular de las bacterias. Según estas consideraciones es muy evidente que para tener efectos antimicrobianos, antioxidantes y antioxidasicos se tiene que considerar la acción sinergica de la SO_2 y de los taninos, como en las preparaciones del Noxitan para obtener un potenciaento en su acción.

Noxitan Liquid CSM es una solución en agua de bisulfito de potasio, muy eficaz como antiseptico y antioxidante. Puede ser empleado tanto en vinificación que para la conservación de los vinos terminados.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución de potasio bisulfito (10 mL/hL aportan 10,5 mg/L de SO_2), estabilizada con ácido cítrico

→ DOSIS DE EMPLEO

10 mL/hL aportan valores iniciales de 10,5 mg/L de SO_2 , que a lo largo del tiempo van disminuyendo en la conservación.





NOXITAN Liquid CSM

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir inmediatamente al mosto en fermentación o en los vinos terminados.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, al reparo de luz y calor directo.

Tambores de kg 25 netos.

Bidones de kg 200 netos.

Totem de kg 1000 netos.

