



# NOXITAN Ammonium

Sulfitanes antibacterianos para mostos y vinos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El SO<sub>2</sub> se utiliza desde hace siglos como antiséptico y antioxidante y en enología por el poder de extracción de los antocianos del hollejo. La adición del anhídrido sulfuroso resulta indispensable en el momento del estrujado, por un lado para favorecer la rápida prevalencia de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* y por otro para inhibir el desarrollo prematuro de las bacterias lácticas, así como la acción de las polifenoloxidasas de la uva. Durante la conservación el SO<sub>2</sub> asegura el control del desarrollo bacteriano y de los microorganismos contaminantes. Ensayos realizados demuestran que el efecto antioxidante en los vinos tintos es limitado. De hecho, esta claro que los compuestos fenólicos de los vinos tintos se pueden oxidar más que el SO<sub>2</sub>, captando de forma prioritaria el oxígeno disuelto en el medio teniendo en cuenta esta consideración parece evidente que la acción del SO<sub>2</sub> debe ser reforzada mediante el empleo de productos antioxidantes naturales que puedan actuar en sinergia; tal es el caso de los taninos. Se observa que los preparados que contienen taninos elágicos provocan un aumento del pH, los preparados a base de taninos gálicos por el contrario, tienen una acción limitada sobre el pH, mientras las proantocianidinas favorecen la disminución del pH en los vinos blancos. En los vinos, la incorporación de taninos proantocianídicos, elágicos y gálicos, influencia de forma sensible en su composición y su calidad: los taninos participan en los fenómenos de oxidoreducción eliminando el oxígeno disuelto, bloquean la formación de peróxidos capturando los radicales libres formados. Ventajas de la combinación SO<sub>2</sub>+ tanino: protección más eficaz contra el oxígeno con dosis más bajas de; refuerzo del poder antiséptico del anhídrido sulfuroso; limitado desarrollo de bacterias contaminantes; prevención de la formación de olores desagradables causados por compuestos sulfurados. Efecto bacterioestático de los taninos. Todos los experimentos realizados demuestran que los taninos tienen tendencia a inhibir el desarrollo de las bacterias; sobre todo las acéticas que son más sensibles a los galotaninos y elagitaninos y menos sensibles a los taninos condensados. El efecto antibacteriano se atribuye a la acción que los taninos tienen sobre las paredes celulares de las bacterias. La vista de estas consideraciones, parece evidente que para tener efectos antimicrobianos, antioxidantes, es necesario utilizar tanto el anhídrido sulfuroso como los taninos, como los preparados Noxitan, para aprovechar sus efectos sinérgicos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bisulfito de amonio, tanino enológico, agua c.s. 100.

## → DOSIS DE EMPLEO

10 mL/hL aportan 44,3 mg/L de SO<sub>2</sub> y 10,9 mg/L de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA).

## → FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente a la uva/mosto/vino.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombona de 25 kg.

