



# NOXITAN

.....

Sulfitantes antibacterianos para mostos y vinos

.....

## → DESCRIPCION TECNICA

El SO<sub>2</sub> se ha utilizado durante siglos como antiséptico, antioxidante y antioxidásico, además en enología debido al alto poder de extracción de las antocianinos del hollejo.

Las adiciones de anhídrido sulfuroso siguen siendo indispensables en el momento de la maceración, por un lado para favorecer el rápido predominio de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* y por el otro para inhibir el desarrollo prematuro de bacterias lácticas, así como la acción de la polifenol-oxidasa de la uva. Durante la conservación el SO<sub>2</sub> asegura el control del desarrollo bacteriano y los microorganismos contaminantes.

Sin embargo, las pruebas realizadas muestran que el efecto antioxidante en los vinos tintos es limitado. De hecho, se ha establecido que los compuestos fenólicos de los vinos tintos son más oxidables que el SO<sub>2</sub> y por ello pueden recoger de forma prioritaria oxígeno disuelto.

A partir de esta consideración, está claro que la acción del SO<sub>2</sub> debe ser reforzada mediante el uso de productos antioxidantes naturales que podemos adjudicar al grupo de taninos. Se sabe que los preparados que contienen taninos elágicos causan un aumento en la rH, mientras que los preparados a base de taninos gálicos tienen una acción limitada sobre el rH, y que las proantocianidinas favorecen la reducción de la rH en los vinos blancos. En los vinos, la adición de taninos proantocianidínicos, elágicos y gálicos influye sensiblemente su composición y su calidad: los taninos participan en los fenómenos de oxidación, consumen oxígeno disuelto, bloquean la formación de peróxidos capturando los radicales libres formados.

Efecto bacteriostático de los taninos: todas las pruebas evidencian que los taninos tienden a limitar el crecimiento de bacterias, especialmente de las acéticas que son sensibles a los galotaninos y a los elagitaninos y menos sensibles a los taninos condensados.

El efecto antibacteriano se debe a la acción que tienen los taninos en la pared celular de las bacterias. A la luz de estas consideraciones, es evidente que para tener efectos antimicrobianos, antioxidantes y antioxidásicos, es necesario aprovechar tanto el anhídrido sulfurosos como los taninos, como en los preparados de **Noxitan**, para utilizar sus efectos sinérgicos.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Metabisulfito de potasio, tanino elágico.

## → DOSIS DE EMPLEO

10 g/hL de mosto, que dan lugar a valores iniciales de 55,1 mg/l de SO<sub>2</sub>.





## NOXITAN

### → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en 10 partes de agua y añadir al mosto o al vino.

### → CONSERVACION Y CONFECCION

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

Paquetes de 1 kg en cajas de 20 kg netos.

