



NOXITAN

.....

Sulfitante antibacteriano para mostos y vinos

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El SO₂ se utiliza desde hace siglos como antiséptico, antioxidante y antioxidásico, y en enología por el elevado poder de extracción de los antocianos del hollejo.

Los agregados de anhídrido sulfuroso siguen siendo indispensables en el momento de la maceración, por una parte para favorecer el rápido predominio de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* y por otra para inhibir el desarrollo prematuro de las bacterias lácticas, así como la acción de la polifenol-oxidasa de la uva. Durante la conservación el SO₂ asegura el control del desarrollo bacteriano y de los microorganismos contaminantes.

Las pruebas prácticas, sin embargo, muestran que el efecto antioxidante en vinos tintos es limitado. De hecho se comprobó que los compuestos fenólicos de los vinos tintos son más oxidables que el SO₂ y por lo tanto son capaces de captar en forma prioritaria el oxígeno disuelto.

De esta consideración resulta evidente que la acción del SO₂ debe reforzarse a través del uso de productos antioxidantes naturales que podamos adscribir al grupo de los taninos.

Es sabido que los preparados que contienen taninos elágicos provocan un aumento del rH, los preparados a base de taninos gálicos sin embargo, tienen una acción limitada sobre el rH, mientras que las proantocianidinas favorecen la disminución del rH en los vinos blancos. En los vinos, el agregado de taninos proantocianidínicos, elágicos y gálicos, influyen sensiblemente su composición y su calidad: los taninos participan en los fenómenos de oxidoreducción, consumen el oxígeno disuelto, bloquean la formación de peróxido capturando los radicales libres formados.

Efecto bacteriostático de los taninos: todos los ensayos evidencian que los taninos tienen la tendencia a limitar el crecimiento de las bacterias, sobre todo de los acéticos que son sensibles a los galotaninos y a los elagitaninos y menos sensibles a los taninos condensados.

El efecto antibacteriano debe atribuirse a la acción que los taninos tienen en la pared celular de las bacterias.

A la luz de estas consideraciones, parece evidente que para tener efectos antimicrobianos, antioxidantes y antioxidásicos, se debe aprovechar ya sea el anhídrido sulfuroso como los taninos, como en los preparados **Noxitan**, para aprovechar sus efectos sinérgicos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Metabisulfito de Potasio, tanino elágico.

→ DOSIS DE EMPLEO

10 g/hL aportan 55,1 mg/l de SO₂.





NOXITAN

→ FORMA DE EMPLEO

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

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco alejado de la luz y el calor directo.

Paquetes por 1 kg en cajas por 20 kg netos.

Bolsas por 10 kg netos.

