



NOXITAN Liquid

Sulfitante para mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El SO₂ 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 lado para inhibir el desarrollo prematuro de las bacterias lácticas, así como la acción de las polifenoloxidasas de la uva. Durante la conservación el SO₂ 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, está claro que los compuestos fenólicos de los vinos tintos se pueden oxidar más que el SO₂, captando de forma prioritaria el oxígeno disuelto en el medio. Teniendo en cuenta esta consideración parece evidente que la acción del SO₂ 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 rH, los preparados a base de taninos gálicos por el contrario, tienen una acción limitada sobre el rH, mientras las proantocianidinas favorecen la disminución del rH 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 óxido-reducción eliminando el oxígeno disuelto, bloquean la formación de peróxidos capturando los radicales libres formados.

Efecto bacteriostático: todos los experimentos realizados demuestran que los taninos tienen tendencia a inhibir el desarrollo de las bacterias; sobre todo las acétinas 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. A 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.

Noxitan Liquid es una combinación de bisulfito potásico y tanino elágico en solución acuosa, eficaz como antiséptico y antioxidante. Puede utilizarse tanto en vinificación como para la conservación de los vinos terminados.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bisulfito de potasio (10 mL/hL aportan 9,24 mg/L de SO₂), tanino elágico, agua c.s. 100.





NOXITAN Liquid

→ DOSIS DE EMPLEO

10 mL/hL dan lugar a valores iniciales de 9,24 mg/L de SO₂, que disminuirán durante la conservación.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al mosto o al vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona de 25 kg netos.

