



# NOXITAN Ammonium ST

Solfitante per mosti e vini



## → DESCRIZIONE TECNICA

L'SO<sub>2</sub> viene utilizzata da secoli come antisettico, antiossidante e antiossidasico, e per l'elevato potere di estrazione degli antociani della buccia.

Le aggiunte di anidride solforosa restano indispensabili al momento dell'ammestamento, da una parte per favorire il rapido predominio dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae* e dall'altra per inibire lo sviluppo prematuro dei batteri lattici, come pure l'azione della polifenol-ossidasi dell'uva. Durante la conservazione l'SO<sub>2</sub> assicura il controllo dello sviluppo batterico e dei microrganismi contaminanti.

**Noxitan Ammonium ST** possiede caratteristiche antisettiche ed è quindi indicato in vinificazione anche nel caso di mosti provenienti da uve particolarmente muffite.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione acquosa di ammonio bisolfito (10 mL/hL apportano 44,3 mg/L di SO<sub>2</sub>), stabilizzata con acido citrico.

## → DOSI D'IMPIEGO

10 mL/hL apportano 44,3 mg/L di SO<sub>2</sub> e 10,9 mg/L di azoto prontamente assimilabile (APA).

Il Regolamento CE permette l'utilizzo di bisolfito di ammonio in fermentazione (o al vino nuovo ancora in fermentazione) con limite di 20 g/hL (corrispondenti a circa 30 mL/hL di **Noxitan Ammonium ST**).

## → MODALITÀ D'USO

Aggiungere immediatamente al mosto ancora in fermentazione.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Taniche da kg 25 netti.

BIG da kg 1300 netti.

