



# NOXITAN Liquid CSM

Solfitante per mosti e vini



## → DESCRIZIONE TECNICA

L'SO<sub>2</sub> viene utilizzata da secoli come antisettico, antiossidante e antiossidasico, nonché in enologia per l'elevato potere di estrazione degli antociani della buccia. Le aggiunte di anidride solforosa restano indispensabili al momento dell'ammostamento, 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.

Prove pratiche dimostrano però che l'effetto antiossidante sui vini rossi è limitato. In effetti è appurato che i composti fenolici dei vini rossi sono più ossidabili dell'SO<sub>2</sub> e sono quindi in grado di captare in modo prioritario l'ossigeno disciolto. Da questa considerazione appare evidente che l'azione dell'SO<sub>2</sub> deve essere rafforzata attraverso l'utilizzazione di prodotti antiossidanti naturali che possiamo ascrivere al gruppo dei tannini. È noto che i preparati contenenti tannini ellagici provocano un aumento dell'rH, i preparati a base di tannini gallici invece, hanno un'azione limitata sull'rH, mentre le proantocianidine favoriscono la diminuzione dell'rH nei vini bianchi. Nei vini, l'aggiunta dei tannini proantocianidinici, ellagici e gallici, influenza sensibilmente la loro composizione e la loro qualità: i tannini partecipano ai fenomeni di ossidoriduzione, consumano l'ossigeno disciolto, bloccano la formazione di perossidi catturando i radicali liberi formati.

Effetto batteriostatico dei tannini: tutte le sperimentazioni evidenziano che i tannini hanno la tendenza a limitare la crescita dei batteri, soprattutto degli acetici che sono sensibili ai gallotannini ed agli ellagitannini e meno sensibili ai tannini condensati. L'effetto antibatterico è da attribuire all'azione che i tannini hanno sulla parete cellulare dei batteri. Alla luce di queste considerazioni, appare evidente che per avere effetti antimicrobici, antiossidanti e antiossidasici, bisogna sfruttare sia l'anidride solforosa che i tannini, come nei preparati Noxitan, per avvalersi dei loro effetti sinergici.

**Noxitan Liquid CSM** è una soluzione acquosa di bisolfito di potassio, efficace come antisettico e antiossidante. Può essere utilizzato sia in vinificazione che per la conservazione dei vini finiti.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione di potassio bisolfito (10 mL/hL apportano 10.5 mg/L di SO<sub>2</sub>) stabilizzata con acido citrico.

## → DOSI D'IMPIEGO

10 mL/hL danno luogo a valori iniziali di 10,5 mg/L di SO<sub>2</sub>, che poi andranno via via diminuendo durante la conservazione.





## NOXITAN Liquid CSM

### → 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.

Fusti da kg 200 netti.

BIG da kg 1000 netti.

