



# NOXITAN Ammonium

Sulfitantes para mostos e vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O SO<sub>2</sub> é utilizado há séculos como antisséptico, antioxidante e antioxidásico, bem como na enologia pelo seu elevado poder de extração dos antocianos da casca. A adição de dióxido de enxofre continua a ser indispensável no momento da vinificação, por um lado para favorecer o rápido predomínio das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* e, por outro, para inibir o desenvolvimento prematuro de bactérias lácticas, bem como a ação da polifenol-oxidase da uva. Durante a conservação, o SO<sub>2</sub> garante o controlo do desenvolvimento bacteriano e dos microrganismos contaminantes.

No entanto, testes práticos demonstram que o efeito antioxidante nos vinhos tintos é limitado. Na verdade, está comprovado que os compostos fenólicos dos vinhos tintos são mais oxidáveis do que o SO<sub>2</sub> e, portanto, são capazes de captar prioritariamente o oxigénio dissolvido. A partir desta consideração, torna-se evidente que a utilização de antioxidantes naturais, que podemos atribuir aos taninos, reforça a ação do sulfito.

Nos vinhos, a adição de taninos influencia significativamente a sua composição e qualidade, uma vez que os taninos participam nos fenómenos de oxirredução, consomem o oxigénio dissolvido e bloqueiam a formação de peróxidos, capturando os radicais livres formados.

O efeito antibacteriano deve-se à ação que os taninos exercem sobre a parede celular das bactérias. À luz destas considerações, torna-se claro que, para obter efeitos antimicrobianos, antioxidantes e antioxidantes, é necessário explorar tanto o dióxido de enxofre como os taninos, como nas preparações Noxitan, para tirar partido dos seus efeitos sinérgicos.

O **Noxitan Ammonium** possui um excelente poder antisséptico e é indicado na vinificação, mesmo no caso de mostos provenientes de uvas particularmente botritizadas. O azoto que fornece contribui para o desenvolvimento correto da fermentação alcoólica.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bissulfito de amónio, tanino enológico, água q.b. a 100.

## → DOSES RECOMENDADAS

10 mL/hL incorporam 44,3 mg/L de SO<sub>2</sub> e 10,9 mg/L de azoto prontamente assimilável (APA).

## → MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto ainda em fermentação.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Bidão com 25 kg.

