



NOXITAN Liquid

Sulfitantes para mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O SO₂ é utilizado há séculos como antisséptico, antioxidante e antioxidásico, bem como na enologia pelo seu elevado poder de extração dos antocianos da casca. As adições de dióxido de enxofre continuam a ser indispensáveis no momento da vinificação, por um lado para favorecer o rápido predomínio das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* e, por outro lado, para inibir o desenvolvimento prematuro de bactérias lácticas, bem como a ação da polifenol-oxidase da uva. Durante a conservação, o SO₂ assegura o controlo do desenvolvimento bacteriano e de 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 SO₂ e, portanto, são capazes de captar prioritariamente o oxigénio dissolvido. A partir desta consideração, torna-se evidente que a ação do SO₂ deve ser reforçada através da utilização de produtos antioxidantes naturais que podemos atribuir ao grupo dos taninos.

É sabido que os preparados que contêm taninos elágicos provocam um aumento do rH, enquanto os preparados à base de taninos galácticos têm uma ação limitada sobre o rH e as proantocianidinas favorecem a diminuição do rH nos vinhos brancos. Nos vinhos, a adição de taninos proantocianidínicos, elágicos e gálicos influencia significativamente a sua composição e qualidade: os taninos participam nos fenómenos de oxirredução, consomem o oxigénio dissolvido e bloqueiam a formação de peróxidos, capturando os radicais livres formados.

Efeito bacteriostático dos taninos: Todas as experiências mostram que os taninos tendem a limitar o crescimento de bactérias, especialmente bactérias acéticas, que são sensíveis aos galotaninos e aos elagitaninos e menos sensíveis aos taninos condensados. O efeito antibacteriano é atribuído à ação dos taninos nas paredes celulares bacterianas.

À luz destas considerações, é claro que, para se conseguirem efeitos antimicrobianos, antioxidantes e antioxidantes, tanto o dióxido de enxofre como os taninos devem ser explorados, como nas preparações de Noxitan, para tirar partido dos seus efeitos sinérgicos.

O **Noxitan Líquid** é uma combinação de bissulfito de potássio e tanino elágico em solução aquosa, eficaz como antisséptico e antioxidante. Pode ser utilizado tanto na vinificação como na conservação de vinhos prontos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bissulfito de potássio (10 mL/hL incorporam 9,24 mg/L de SO₂), tanino elágico, água q.b. 100.





NOXITAN Liquid

→ DOSES RECOMENDADAS

10 mL/hL incorporam valores iniciais de 9,24 mg/L de SO₂, que depois irão desaparecendo durante a conservação.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto ou no vinho.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bidão com 25 kg.

