



NOXITAN Ammonium Gal

Mezcla de bisulfito de amonio potenciado con taninos gálicos

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El SO₂ se utiliza desde hace siglos como un antiséptico y antioxidante, así como por su poder de extracción de antocianinas del hollejo.

La adición de SO₂ durante la fase de maceración sigue siendo esencial para bloquear la acción de las levaduras apiculadas y favorecer la prevalencia de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* con la consiguiente inhibición de las bacterias malolácticas y las polifenoloxidasas de la uva.

Las pruebas prácticas, sin embargo, muestran que el efecto antioxidante en los vinos tintos es limitado. De hecho, se ha encontrado que los compuestos fenólicos de los vinos tintos son más oxidables que el SO₂ y por lo tanto son capaces de capturar de forma prioritaria el oxígeno disuelto.

La acción del SO₂ viene reforzado a través de la sinergia con los taninos y en particular con los taninos gálicos.

Es bien sabido que el tanino gálico mantiene más estable la fracción de sulfuroso libre limitando su combinación.

El tanino gálico participa en los fenómenos de oxidoreducción, consume el oxígeno disuelto, bloquea la formación de peróxidos capturando los radicales libres producidos.

Los ensayos también ponen de manifiesto el efecto bacteriostático de taninos gálicos que inhiben el crecimiento de las bacterias acéticas.

Noxitan Ammonium Gal tiene un óptimo poder antiséptico y está indicado en vinificaciones incluso en el caso de uva botritizada.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bisulfito de amonio en solución acuosa, tanino gálico.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 20 g/hL.

10 g/hL de **Noxitan Ammonium Gal** aumentan el sulfuroso en 34 mg/L y 7 mg/L de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA).

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar al mosto o al vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar el lugar fresco y seco, alejado de la luz y del calor directo.

Bombona de 25 kg netos.

Bombona de 250 kg.

