



NOXITAN Ammonium ST

.....
Sulfitante antibacteriano para mostos y vinos
.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El SO₂ se utiliza desde hace siglos como antiséptico, antioxidante y antioxidásico, y por el elevado poder de extracción de los antocianos del hollejo.

Los agregados de anhídrido sulfuroso continúan siendo indispensables en el momento de la maceración, por una parte para favorecer el rápido predominio de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* y por otra para inhibir el desarrollo prematuro de las bacterias lácticas, como la acción de la polifenol-oxidasa de la uva. Durante la conservación del SO₂ asegura el control del desarrollo bacteriano y de los microorganismos contaminantes.

Noxitan Ammonium ST posee un excelente poder antiséptico y por lo tanto se indica en vinificación también en el caso de mostos provenientes de uvas particularmente enmohecidas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sulfito de Amonio en solución acuosa.

→ DOSIS DE EMPLEO

10 mL/hL de **Noxitan Amonium ST** dan lugar a valores iniciales de aproximadamente 45 mg/L de SO₂ y 10 mg/L de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA).

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir inmediatamente al mosto todavía en fermentación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco alejado de la luz y el calor directo.

Bidones por 25 kg netos.

BIN por kg 1300 netos.

