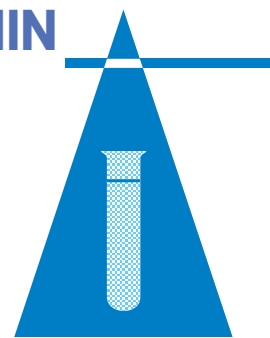


COMBINAISON D'ANHYDRIDE SULFUREUX ET DE TANIN  
A HAUT POUVOIR ANTIOXYDANT ET ANTISEPTIQUE

# Noxitan®



NOXITAN®

PREVENTION  
DE L'OXYDATION

ACTIVITE  
ANTISEPTIQUE

AVANTAGES

est une combinaison de métabisulfite de potassium et de tanin oenologique avec une action anti-radicalaire élevée, extrêmement efficace sur la prévention de l'oxydation des composants du vin. La juste proportion des composants de la formulation et du type de tanin ellagique utilisé permettent d'obtenir une efficacité antiseptique de l'anhydride sulfureux et d'en réduire l'utilisation d'environ 20%.

**NOXITAN®** bloque immédiatement la formation des peroxydes et est en mesure de préserver de façon extrêmement efficace la couleur, les arômes primaires et les précurseurs aromatiques du vin. L'action de l'anhydride sulfureux, qui seul n'a pas d'activité antioxydante directe, est ainsi potentiellement renforcée.

L'utilisation de l'anhydride sulfureux est indispensable pour limiter la croissance des micro-organismes indigènes du moût et des formes microbiennes polluantes du vin.

**NOXITAN®** permet d'augmenter le pourcentage de SO<sub>2</sub> libre et moléculaire, en permettant, à efficacité égale, une réduction de la quantité totale d'anhydride sulfureux.

**Sur raisins blancs** protège les arômes variétaux et permet de limiter le développement des levures et des bactéries indigènes durant les phases préfermentaires. Une moindre présence de micro-organismes polluants consent un meilleur parcours fermentaire et l'obtention de vins aux arômes plus francs et intenses.

**Sur raisins rouges**, il protège les anthocyanes de l'oxydation permettant une meilleure formation successive des composés colorants stables qui se produira de façon remarquable, lorsque les 3 degrés d'alcool seront atteints.

**Sur les vins**, il réduit les phénomènes oxydatifs en préservant dans le temps les caractères organoleptiques typiques et réduit la formation de composés sulfureux.

DOSES D'EMPLOI

10 g/hL de **NOXITAN®** donnent des valeurs initiales de 50 mg/L de SO<sub>2</sub>, qui ensuite diminueront pendant la conservation.

MODE D'EMPLOI

Délayer la dose dans environ 10 volumes d'eau et l'ajouter immédiatement au moût ou au vin.

**NOXITAN®** ne laisse pas de résidus d'additifs ou de coadjuvants dans le vin traité, de plus les vins soumis à ce traitement peuvent être commercialisés sur tout le marché vinicole.

COMPOSITION

E224 métabisulfite de potassium, tanin ellagique. Pour usage œnologique. Conforme aux normes CE.

CONDITIONNEMENT

Paquet de 1 kg en carton de 20 kg  
Code produit 001365.

21/09/2010

AEB  
group

**SPINDAL Sarl**  
ZONE INDUSTRIELLE - 3 RUE AMPERE - 77220 GREZ-ARMAINVILLIERS  
Tél. +33 (0) -1-64078000 - Fax +33 (0) -1-64075920 - E-mail : spindal@spindal.fr

SPINDAL