



## **NOOXID** – antioxidant a stabilizátor

### **Všeobecná charakteristika a použitie:**

NOOXID vďaka vysokej antioxidantnej sile a synergizmu zložiek je preventívnym opatrením proti zmenám, ktoré vznikajú pri kontakte vín so vzduchom. Upravuje farbu v kombinácii s kyselinou citrónovou je ako prevencia proti možnému vzniku železnatých zákalov. Podiel disiričitanu draselného vytvára následnú prítomnosť oxidu siričitého, garantuje nižší oxidoredukčný potenciál a znižujúcu činnosť oxidačných reakcií.

NOOXID pracuje ako antioxidant a konzervačné činidlo. Obzvlášť ideálne je použitie NOOXIDu so sorbanom draselným, k dlhodobej konzervácii a biologickej stabilite vína.

NOOXID je vhodný k ošetrovaniu akýchkoľvek vín, najmä vín, u ktorých je nevyhnutne potrebné udržanie nezmeneného chemického a fyzikálneho charakteru v konečnom produkte.

### **Zloženie:**

40% disiričitanu draselného, 41% kyseliny citrónovej, 19% kyseliny askorbovej

### **Dávkovanie:**

10-20 g/hl pre červené vína

15-25 g/hl pre biele vína

20-30 g/hl pre biologickú stabilizáciu, spoločne so sorbanom draselným

30-50 g/hl pre vína, ktoré sú náchylné k fyzikálnym a chemickým zmenám

### **Návod na použitie:**

Potrebnú dávku rozpustiť v pomere 1:10 priamo v ošetrovanom víne a pridať do tanku.

NOOXID nevytvára žiadne usadeniny, môže sa pridať do vína ako stabilizačný činiteľ v konečnom procese výroby

**Balenie:** 1 kg sáčky, skladujte v suchu.