



# NOOXID

## Antioxidante – Estabilizante Composto

### CARACTERÍSTICAS

NOOXID é um produto formulado de alto poder antioxidante.

A sua eficácia se dá devido à sinergia dos seus componentes e mais precisamente:

- Ao ácido ascórbico que previne as alterações do vinho reduzindo o oxigênio contido no vinho.
- A combinação do ácido cítrico impedindo a formação de complexos precipitáveis à base de ferro.
- Ao conteúdo de anidrido sulfuroso que baixa o potencial óxido-redutivo em favor de substâncias de natureza redutivas com conseqüente prolongamento da ação antioxidante. Tal ação tem o propósito de conservar e manter as características da cor, limpidez, bouquet e frescor originário do vinho também depois de um prolongado envelhecimento.

### APLICAÇÃO

NOOXID é indispensável para todos os tipos de vinhos, mas, sobretudo para aqueles pouco alcoólicos, baixos de acidez e com elevado conteúdo de ferro.

### COMPOSIÇÃO

Ácido ascórbico – Ácido cítrico - Metabissulfito de potássio

### MODO DE USO

Dissolver NOOXID em pouco vinho, a fim de agregar a massa em remontagem evitando a incorporação de oxigênio. Não provoca depósitos e deve ser agregado ao fim da elaboração antes ou depois da última filtração.

### DOSE DE EMPREGO

10-25 g/hl , segundo as características do vinho a tratar

### EMBALAGEM

Pacote de 1 kg

#### EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000

Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551

ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de  
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015