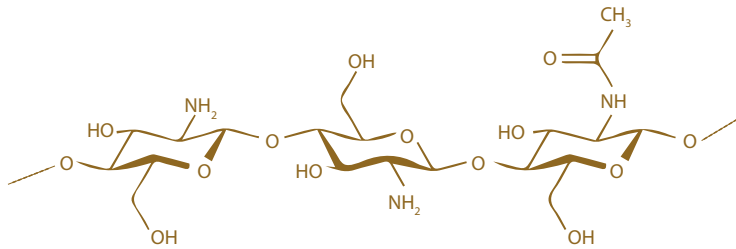


OENOBrett[®] ORG

Präparat zu 100% aus Chitosan pilzlichen Ursprungs zur Bekämpfung von *Brettanomyces*.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.



Chitosan ist ein aus dem *Aspergillus-Niger*-Pilz gewonnenes, natürliches Polysaccharid. Seine unbestrittene Wirksamkeit gegen die Hefe wurde in zahlreichen wissenschaftlichen Publikationen und Arbeiten erwiesen.

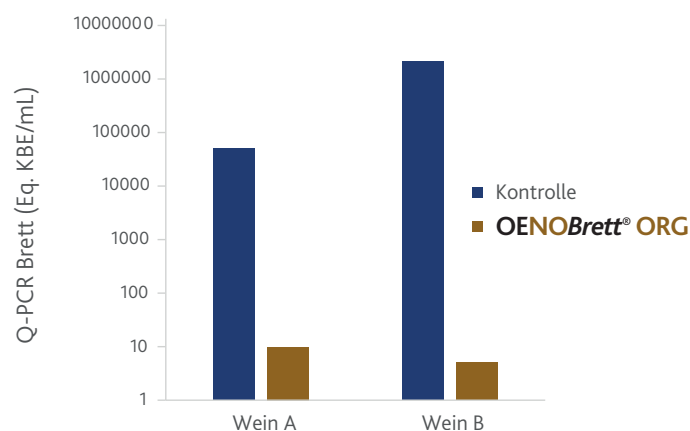
TECHNISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

OENOBRETT[®] ORG ist ein Präparat, das zu 100% aus Chitosan pilzlichen Ursprungs (*Aspergillus niger*) besteht. Es ist allergenfrei und nicht-tierischen Ursprungs und dient dazu, unerwünschte Mikroorganismen, in erster Linie *Brettanomyces*, zu bekämpfen.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Anwendungsversuch mit OENOBRETT[®] ORG und 2 Weinen, die auf natürliche Weise mit *Brettanomyces bruxellensis* kontaminiert waren.

Behandlung mit 4 g/hL und Analyse mittels Q-PCR Brett 10 Tage nach der Behandlung.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform feines Pulver Farbe hellbeige

CHEMISCHE UND BIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Acetylierungsgrad	0-30 mol%	Quecksilber.....	< 0,1 ppm
Trocknungsverlust	< 10 %	Arsen	< 1 ppm
Asche.....	< 3%	Cadmium.....	< 1 ppm
Lösliche Trockenmasse	< 5%	Gesamtkeime/g	< 10 ³ KBE
Restglukane	> 2%	Salmonellen/25g	keine
Viskosität einer 1%-igen Lösung	< 10%	Coliforme Keime/g	< 10 ² KBE
Blei.....	< 1 ppm		

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung muss nach Abschluss der alkoholischen Gärung und nach dem biologischen Säureabbau erfolgen.
- Achten Sie darauf, den SO₂ im Wein in Einklang mit den guten önologischen Praktiken einzustellen.

DOSIERUNG

Empfohlene Dosage: 4 bis 10 g/hL.
EU-Gesetzgebung: gesetzlich zugelassene Höchstmenge: 10 g/hL (zur Populationsreduzierung unerwünschter Mikroorganismen, insbesondere von *Brettanomyces*).

ANWENDUNG

- Mit dem 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser oder Wein verdünnen - dazu einen sauberen, inerten Behälter verwenden.
- Die Zubereitung dem Wein beimengen, für eine homogene Verteilung sorgen.
- Abstich nach 8 Tagen möglich.

LAGERUNG

- In der originalversiegelten Packung in einem trockenen und geruchsneutralen Raum bei nicht zu hoher Temperatur vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.
- Geöffnete Packungen rasch verwenden.

VERPACKUNG

100-g-Dose.
1-kg-Sack.

