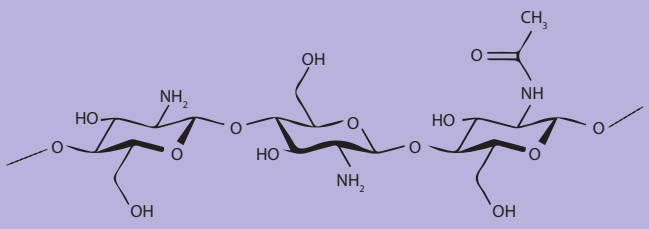
OENO*Brett*®

Formulación a base de polisacárido natural (Quitosan) y enzima específica para la eliminación de *Brettanomyces*.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.



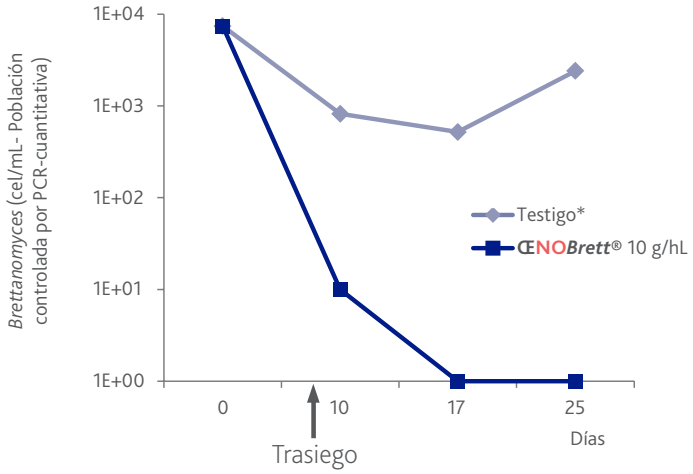
El quitosan es un polisacárido natural extraído de *Aspergillus niger*. No alérgeno y de orígen no animal, su eficacia frente a *Brettanomyces* está demostrada y reconocida por la comunidad científica.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

OENO*Brett*® es una estudiada formulación entre un polisacárido natural (Quitosan) y una específica formulación enzimática a base de pectinasas y glucanasas, que asegura la lisis y eliminación de *Brettanomyces*.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

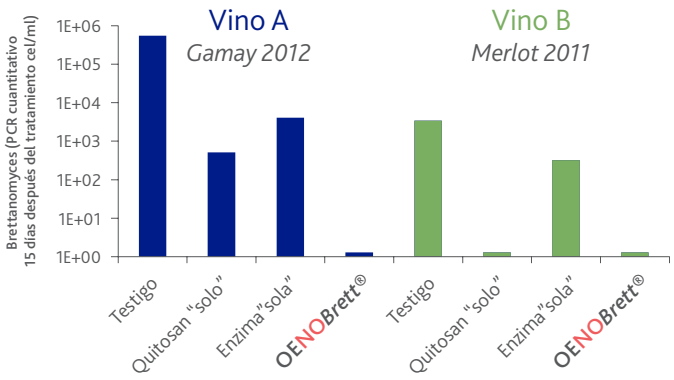
- **Ensayo realizado en un vino de Cabernet-Sauvignon 2011** (SO_2 Libre = 21 mg/L, SO_2 total = 85 mg/L, pH = 3.85, temperatura = 15°C, * el testigo se sulfitó a 2 g/hL en el momento de la adición de **OENO*Brett*®** en la modalidad ensayo. Los vinos fueron trasegados al mismo momento).



LAFFORT
l'œnologie par nature

La sinergia Quitosan/Enzima asegura la eficacia de **OENO*Brett*®** independientemente de:

- Los niveles de población, estado fisiológico y tipo de cepa de *Brettanomyces*.
- La estructura coloidal del vino.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo fino

Color ..... beige claro

ANALISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Grado de acetilación (mol %) 0-30

Humedad (%)..... < 10

Coliformes (UFC/g) ..... < 60

E. coli (/25 g) ..... ausencia

Salmonella (/25 g) ..... ausencia

Arsénico (ppm) ..... < 2,5

Plomo (ppm) ..... < 3,5

Mercurio (ppm)..... < 0,4

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento deber ser realizado siempre después de las fermentaciones (FA y FML acabadas).
- Ajustar el SO_2 de acuerdo con las buenas prácticas enológicas.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo recomendada: 10 g/hL.

Reglamentación EU: Dosis máxima legal: 25 g/hL.

MODO DE EMPLEO

- Diluir en 10 veces su peso en agua o vino – Utilizar un recipiente inerte y limpio.
- Introducir la preparación en el vino, homogeneizar bien y mantener la temperatura estable y superior a 10ºC durante el tratamiento.
- Trasegar a partir de los 8 días de contacto.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASES

Cajas de 250 g y de 2,5 kg.

Dosis de 23 g, cajas de 460 g (20x23 g).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - AS - 101219 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.