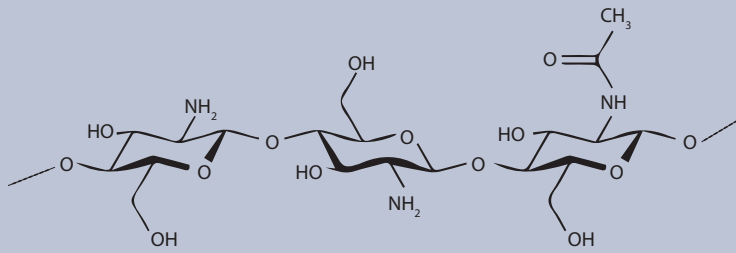


# OENOBrett®

Préparation à base de chitosane et d'enzymes, pour lutter contre les levures *Brettanomyces*.  
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.



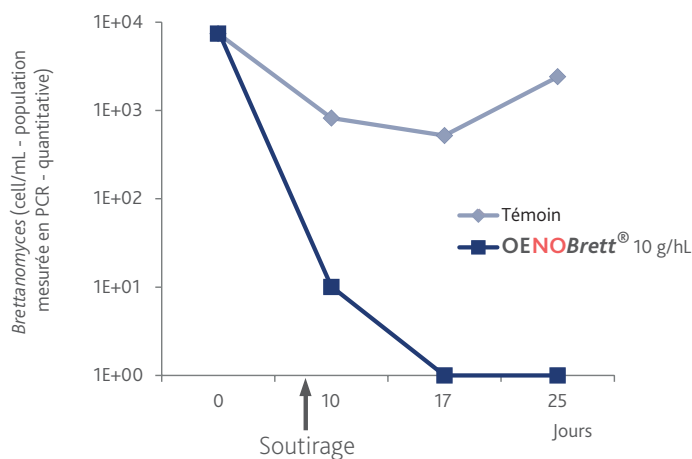
Le chitosane est un polysaccharide naturel extrait du champignon *Aspergillus niger*. Non-allergène et non-animal, son efficacité contre les levures est démontrée et reconnue par de nombreux scientifiques.

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

OENOBRETT® est une association spécifique d'un polysaccharide naturel, le chitosane et d'une préparation enzymatique à base de pectinases et de glucanases, qui accentue la lyse et l'élimination des *Brettanomyces*.

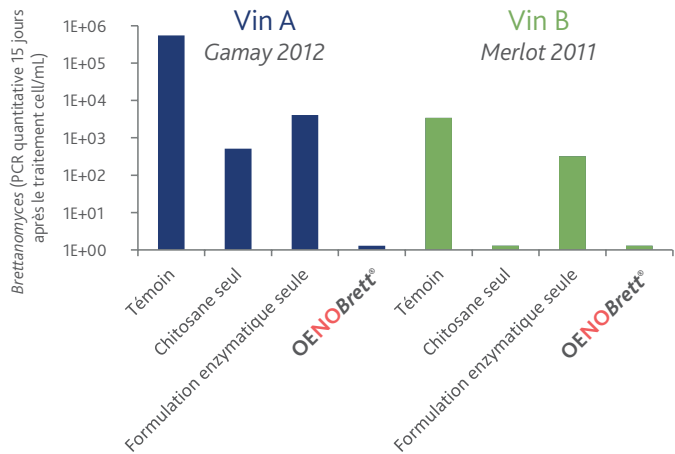
## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Essai sur un vin de Cabernet-Sauvignon 2011 (SO<sub>2</sub> Libre= 21 mg/L, SO<sub>2</sub> total= 85 mg/L, pH=3.85, température = 15°C, \* le témoin a été sulfité à 2 g/hL au moment de l'ajout d'OENOBRETT® dans la modalité d'essai, les deux vins ont été soutirés en même temps).



La synergie chitosane/préparation enzymatique assure l'efficacité d'OENOBRETT® quels que soient :

- les niveaux de population, l'état physiologique et la souche de *Brettanomyces*.
- l'état colloïdale du vin.



### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre fine

Couleur ..... beige clair

### ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUE

Degré d'acétylation..... 0-30 mol%  
 Humidité ..... < 10 %  
 Arsenic ..... < 2,5 ppm  
 Plomb..... < 3,5 ppm

Mercure ..... < 0,4 ppm  
 Coliformes/g ..... < 60 UFC/g  
*E. coli*/25g..... absence  
 Salmonelles/25g..... absence

### PROTOCOLE D'UTILISATION

#### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement est à mettre en œuvre après les fermentations (FA et FML achevées).
- Veiller à ajuster les vins en SO<sub>2</sub> en accord avec les bonnes pratiques œnologiques.

#### DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée : 10 g/hL.  
 Réglementation UE : Dose maximale légale 25g/hL.

#### MISE EN ŒUVRE

- Délayer dans 10 fois son poids d'eau ou de vin - Utiliser un récipient propre et inerte.
- Introduire la préparation dans le vin, bien homogénéiser (maintenir la température du vin stable et supérieure à 10°C durant le traitement).
- Soutirage possible dès le 8ème jour.

#### CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage fermé, scellé d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.
- Ne pas utiliser un emballage entamé.

#### CONDITIONNEMENT

Boîtes de 250 g et de 2,5 kg.  
 Dose de 23 g, carton de 460 g (20x235 g)



**LAFFORT**  
 l'œnologie par nature