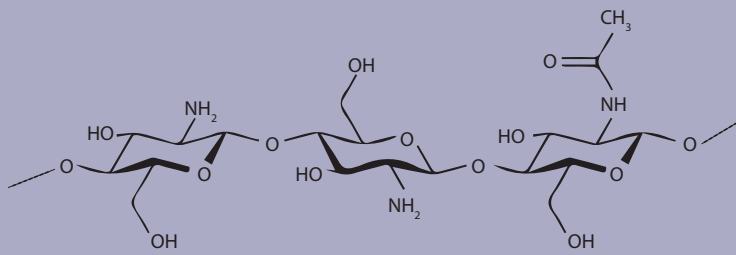


OENOBrett®

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.



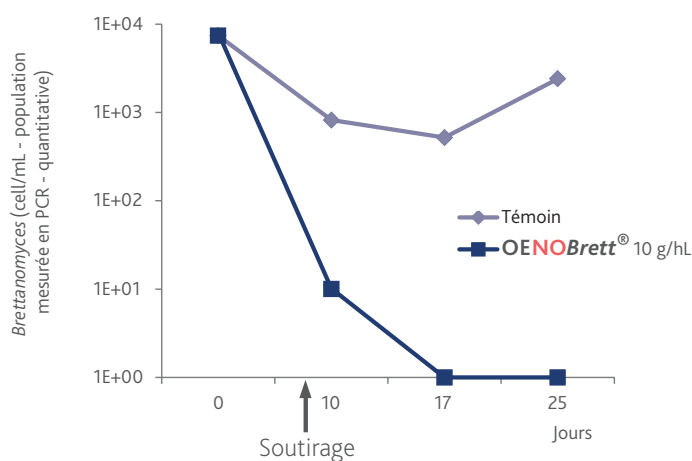
Le chitosane est un polysaccharide naturel extrait du champignon *Aspergillus niger*. Non-allergène et non-animal, son efficacité contre les levures est démontrée et reconnue par de nombreux scientifiques.

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*.

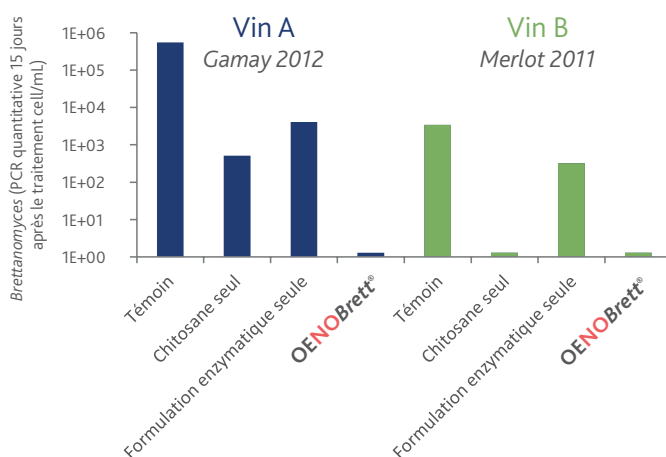
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Essai sur un vin de Cabernet-Sauvignon 2011 (SO₂ Libre= 21 mg/L, SO₂ 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 SO₂ 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