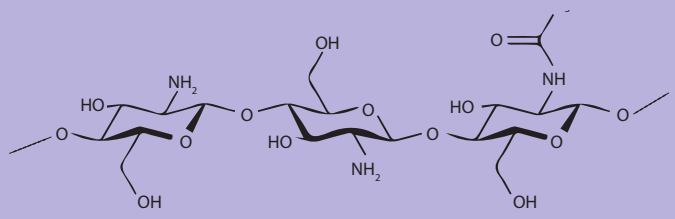
OENO*Brett*®

Preparazione a base di chitosano e di enzimi, specificamente formulata per la lotta contro i lieviti del genere *Brettanomyces*.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg.(UE) 2019/934.



Il Chitosano è un polisaccaride naturale di origine fungina , estratto da *Aspergillus niger*. Non classificato come allergene (2007/68 CE), non di origine animale, la sua efficacia contro *Brettanomyces* è stata riconosciuta e comprovata da numerosi lavori scientifici.

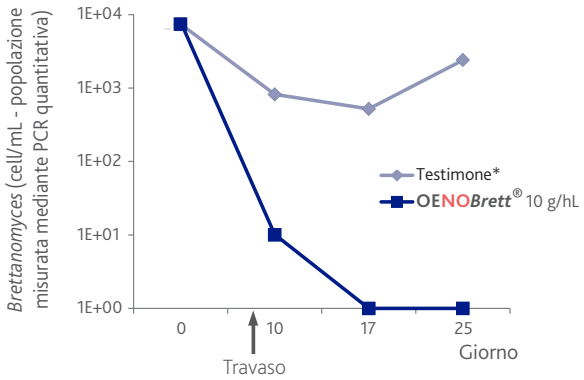
SPECIFICITÀ E PROPRIETA' ENOLOGICHE

OENO*Brett*® è formulato mediante l'associazione specifica di un polisaccaride naturale, il chitosano, e di una preparazione enzimatica a base di pectinasi e glucanasi, in grado di accentuare il processo di lisi e di eliminazione di *Brettanomyces*.

RISULTATI SPERIMENTALI

• **Prova condotta su Cabernet-Sauvignon 2011** (SO_2 Libera = 21 mg/L, SO_2 totale = 85 mg/L, pH=3.85, temperatura = 15°C.

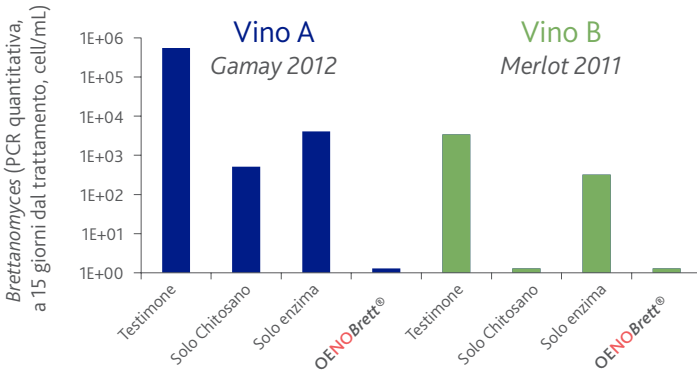
* Testimone solfitato in ragione di 2 g/hL al momento dell'aggiunta di OENO*Brett*® nella modalità tesi, travaso di fine prova contemporaneo).



LAFFORT
l'œnologie par nature

L'azione sinergica Chitosano/Preparazione enzimatica assicura l'efficacia di **OENO*Brett*®** qualsiasi sia:

- il livello di popolazione, lo stato fisiologico ed il ceppo di *Brettanomyces* presente;
- lo stato colloidale del vino.



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere fine

Colore ..... camoscio chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Grado di acetilazione (mol%) ..... 0 - 30

Umidità (%) ..... < 10

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

E. Coli (/25 g) ..... abs.

Salmonella (/25 g) ..... abs.

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

Arsenico (ppm) ..... < 2,5

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento è da predisporre dopo il termine delle fermentazioni (FA e FML completate).
- Aver cura di regolare il tenore in SO_2 del vino conformemente alla corretta pratica enologica.

DOSI D'IMPIEGO

Dose raccomandata: 10 g/hL.

Regolamentazione UE: Dose massima legale: 25 g/hL.

APPLICAZIONE

- Disperdere la dose di prodotto in acqua in ragione di 10 volte il peso, utilizzando un recipiente pulito ed inerte.
- Trattare con il prodotto così preparato la massa di vino avendo cura di omogeneizzarla bene (mantenere una temperatura coatante e superiore ai 10°C nel corso del trattamento).
- Travaso da effettuarsi, se necessario, a partire dall'8° giorno successivo al trattamento.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Scatole da 250 g.

Dose da 23 g e Scatole da 460 g (20 x 23 g).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

MB - AS - 10.12.19 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.