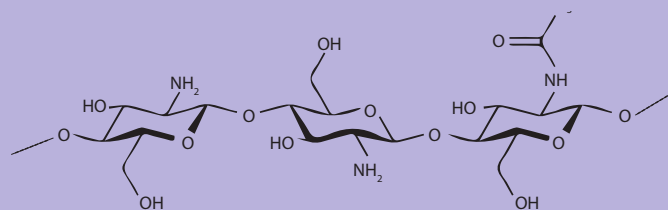


# OENOBrett®

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.



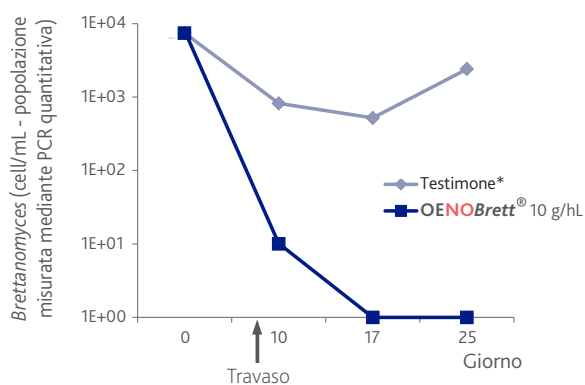
Il Chitosano è un polisaccaride naturale di origine fungina, estratto da *Aspergillus niger*. Non classificato come allergene (2007/68 CE), non di origine animale, la sua efficacia contro *Brettanomyces* è stata riconosciuta e comprovata da numerosi lavori scientifici.

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOBrett® 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<sub>2</sub> Libera = 21 mg/L, SO<sub>2</sub> totale = 85 mg/L, pH=3.85, temperatura = 15°C. \* Testimone solfitato in ragione di 2 g/hL al momento dell'aggiunta di OENOBrett® nella modalità tesi, travaso di fine prova contemporaneo).

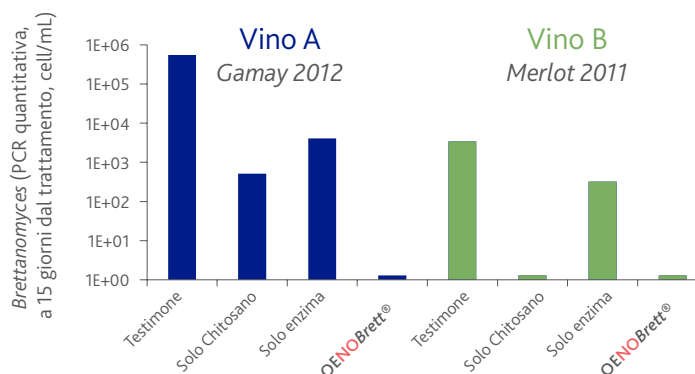


**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

L'azione sinergica Chitosano/Preparazione enzimatica assicura l'efficacia di **OENOBrett®** 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<sub>2</sub> 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 consigliato 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 e da 2,5 kg.  
 Dose da 23 g e Scatole da 460 g (20 x 23 g).

