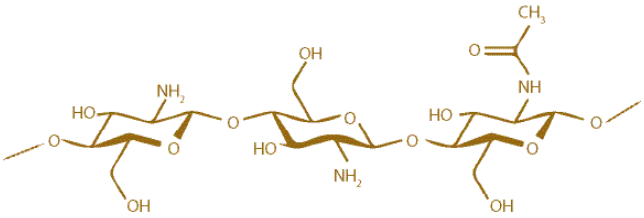
OENO*Brett*® ORG

100% chitosano di origine fungina, specificamente formulato 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*. La sua efficacia contro Brettanomyces è stata riconosciuta e comprovata da numerosi lavori scientifici.

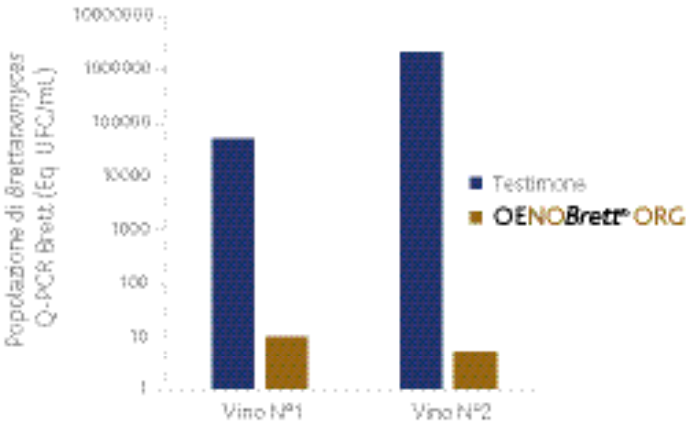
SPECIFICITÀ E PROPRIETA' ENOLOGICHE

OENOBRETT® ORG è un prodotto 100% chitosano di origine fungina (estratto da *Aspergillus niger)*, non classificato come allergene (2007/68 CE) e non di origine animale. Specificamente formulato per la lotta contro i lieviti del genere *Brettanomyces*.

RISULTATI SPERIMENTALI

• Prova condotta con **OENOBRETT® ORG** su 2 vini naturalmente contaminati da *Brettanomyces bruxellensis*.

Trattamento da 4 g/hL e analisi da Q-PCR Brett 10 giorni dopo il trattamento.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere fine
Colore	camoscio chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Grado di acetilazione (mol%)	0 - 30
Perdita all'essicamento (%)	< 10
Ceneri (%)	< 3
Materia solubile (%)	< 5
Contenuto di glucano residuo (%)	> 2
Viscosità in soluzione 1% (cPs)	< 15
Germi totali (UFC/g)	$< 10^3$
Coliformi (UFC/g)	$< 10^2$
Salmonella (/25 g)	abs.
Piombo (ppm)	< 1
Arsenico (ppm)	< 1
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1

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: 4-10 g/hL.

Regolamentazione UE: Dose massima legale: 10 g/hL (per la riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati, in particolare *Brettanomyces*).

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 costante 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

Scatoletta da 100 g.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

AG - AS - 06.01.20 - 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.