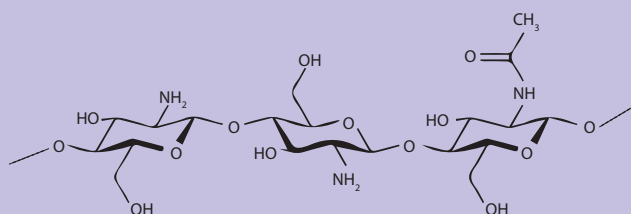


# OENOBrett®

Препарат на основе хитозана и ферментов для предотвращения порчи от *Brettanomyces*.  
 Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934.



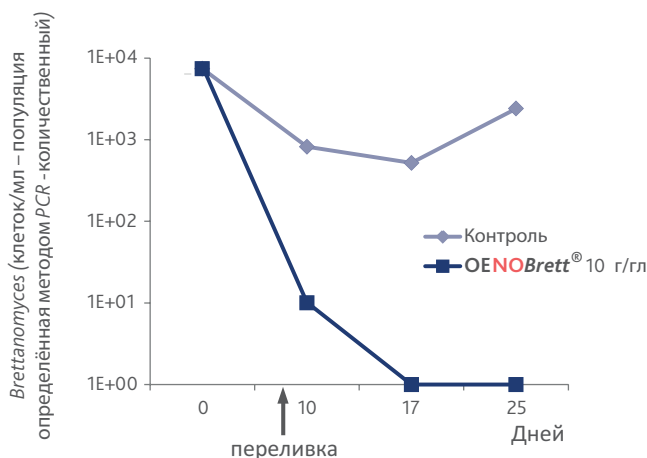
Хитозан получают из грибка *Aspergillus niger*. Следовательно, он не животного происхождения и не содержит аллергенов. Его антагонизм по отношению к дрожжам научно доказан.

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

OENOBRETT® представляет собой особую комбинацию природного полисахарида: хитозана и ферментного препарата пектиназы/глюканазы, который способствует лизису и уничтожению дрожжей *Brettanomyces*.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Эксперимент на Каберне Совиньон 2011 (свободный  $\text{SO}_2 = 21$  мг/л, общий  $\text{SO}_2 = 85$  мг/л, pH=3.85, температура = 15°C, OENOBRETT® был добавлен в тестируемое вино (10 г/л), а в контроль 20 мг/л  $\text{SO}_2$ . Добавки делались одновременно, вина были перелиты также одновременно:



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

Синергия хитозана и ферментного препарата обеспечивает эффективность **OENOBRETT®** независимо от:

- Уровня популяции, физиологического состояния и штамма *Brettanomyces*.
- Коллоидного состояния вина.



## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... мелкий порошок

Цвет ..... светло-бежевый

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Степень ацетилирования (моль %) ..... 0 - 30  
 Влажность (%) ..... < 10  
 Колиформы (КОЕ/г) ..... < 60  
 Кишечная палочка (/25 г) ..... отсутствует

*Сальмонелла* (/25 г) ..... отсутствует  
 Свинец (ppm) ..... < 3.5  
 Мышьак (ppm) ..... < 2.5  
 Ртуть (ppm) ..... < 0.4

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Обработка должна быть проведена после окончания АБ и ЯМБ.
- Откорректируйте SO<sub>2</sub> вина в соответствии с передовой энологической практикой.

### ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 10 г/гл.  
 Нормы ЕС: Максимальная разрешенная дозировка: 25 г/гл.

### ПРИМЕНЕНИЕ

- Растворите в 10-кратном объеме воды или вина в чистой, нейтральной ёмкости.
- Добавьте в вино, тщательно перемешайте (необходимо поддерживать температуру вина стабильной и выше 10 °C во время обработки).
- Переливка возможна через 8 дней после обработки.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный период использования: 3 года.

## УПАКОВКА

Упаковка 250 г в коробке 2.5 кг.  
 Упаковка 23 г, коробка 460 г (20 x 23 г).



**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*