



ENOVYS srl
Via Venezia 74
37019 Peschiera del Garda (VR)
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 3517130166
oenovys.it enovys.com

BRETT STOP

PREPARATO PER LA RIMOZIONE DI LIEVITI CONTAMINANTI TIPO *DEKKERA/BRETTANOMYCES*

Applicazioni

Brett Stop è un polisaccaride naturale purificato, estratto da fonti fungine quali l'*Aspergillus niger*. Brett Stop è particolarmente attivo nei confronti di *Dekkera/Brettanomyces*, causandone la morte senza lasciare residui nel vino.

Si tratta di un preparato insolubile, completamente inodore ed insapore, non modifica quindi le caratteristiche organolettiche del vino.

Composizione

Chitosano di origine fungina, Poli(N-acetil-D-glucosammina)-poli(D-glucosio) CAS [9012-76-4]. Prodotto di origine vegetale.

Azione

Il vino è un mezzo nel quale si possono sviluppare numerose specie di microrganismi, alcuni dei quali possono modificare in maniera negativa le proprietà chimico-fisiche e sensoriali del vino.

Brettanomyces bruxellensis (forma asporigena di *Dekkera bruxellensis*) è una specie resistente nel vino, anche in condizioni di elevato grado alcolico e con bassa concentrazione di nutrienti, capace di metabolizzare gli acidi idrossicinnamici trasformandoli in fenoli volatili. I fenoli volatili (etil-4-fenolo, etil-4-guaiacolo, etil-4-catecolo) sono responsabili di odori descritti come solvente, sudore di cavallo, animale, straccio bagnato, medicinale e solvente, che riducono notevolmente la qualità organolettica del vino.

Brettanomyces bruxellensis può essere presente già sulle uve, ma tende a svilupparsi alla fine della fermentazione alcolica, quando si ha una diminuzione della popolazione delle altre specie microbiche, tanto che, pur non essendo la specie dominante può influenzare la qualità del vino, producendo composti che mascherano il fruttato e gli aromi varietali.

L'utilizzo di Brett Stop è in grado di ridurre a valori non determinabili la popolazione di *Dekkera/Brettanomyces*, può essere impiegato alla fine della fermentazione alcolica, dopo la fermentazione malolattica oppure durante i processi di affinamento in vasca o in contenitori di legno.

Brett Stop non è attivo nei confronti di *Saccharomyces cerevisiae* e di *Oenococcus oeni*.

Dosi

Dose consigliata: 4 g/hl con un tempo di contatto di 25 giorni, per ridurre i tempi d'azione aumentare la dose. Dose massima prevista dalla normativa 10 g/hl.

Modalità d'impiego

Disperdere Brett Stop nel vino da trattare (0,25 kg di prodotto in 2,5 l di vino), mescolare ed aggiungere alla massa omogeneizzando accuratamente.

Dopo 25 - 30 giorni separare il deposito mediante un travaso.

È consigliabile verificare la presenza di lieviti contaminanti *Dekkera/Brettanomyces* prima e dopo il trattamento.

Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

Per l'impiego attenersi alla normativa vigente.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,25 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte ed utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale. Conforme al Reg. UE 2019/934.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165).

Prodotto che non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Limitazioni d'uso: dose massima prevista dalla normativa 10 g/hl.

Termine minimo di conservazione: consultare l'imballo.

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni: non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011

Prodotti di origine animale: assenti.

Azienda con sistema di
Gestione Qualità certificata
secondo le Norme UNI EN ISO
9001

Scheda tecnica revisione 3
01/06/2022

Cod. pr. cf. 0,25 043972464340

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.