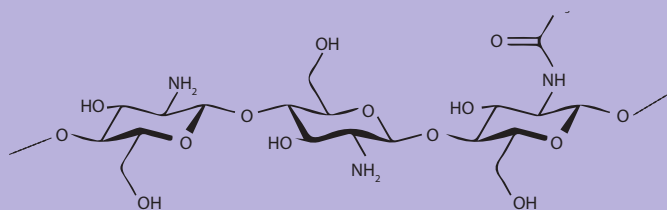


OENOBrett®

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

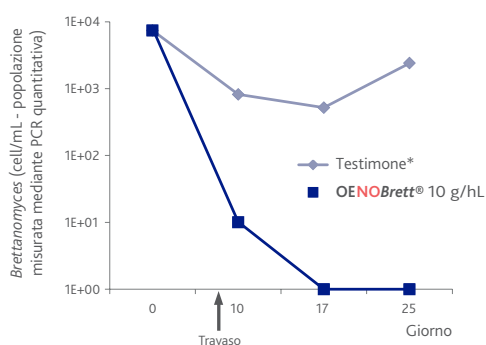
OENOBrett® è formulato mediante l'associazione specifica di un polisaccaride naturale, il chitosano, e di una preparazione enzimatica a base di pectinasi e glucanasi, in grado di accentuare il processo di lisi e di eliminazione di *Brettanomyces*.

RISULTATI SPERIMENTALI

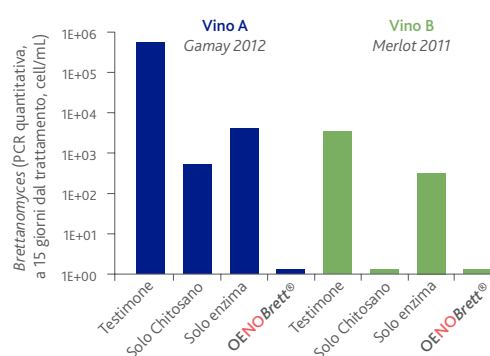
• Prova condotta su Cabernet-Sauvignon 2011 (SO_2 Libera = 21 mg/L, SO_2 totale = 85 mg/L, pH=3.85, temperatura = 15°C.

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

POPOLAZIONE DI BRETTANOMYCES



POPOLAZIONE DI BRETTANOMYCES 15 GIORNI DAL TRATTAMENTO



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	<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
Umidità (%)	< 10	Piombo (ppm)	< 3,5
Coliformi (UFC/g)	< 60	Arsenico (ppm)	< 2,5
<i>E. Coli</i> (/25 g)	abs.	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 SO₂ 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): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Scatole da 250 g.
Dose da 23 g e Scatole da 460 g (20 x 23 g).

