

STABILISANT

KillBrett®



Chitosane pur d'origine fongique pour la stabilisation microbiologique des vins. KillBrett® est la solution simple et efficace du vinificateur pour lutter contre les micro-organismes d'altération type *Brettanomyces*.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Chitosane d'origine 100% fongique en préparation poudre.
- ◆ **Intérêt oenologique** : KillBrett® est un produit d'**origine naturelle, non-animale et non-allergène**, issu à 100% de chitosane fongique (extrait d'*Aspergillus niger*) dont l'activité de réduction de la charge microbienne est largement démontrée.
KillBrett® est facile à utiliser et efficace dès 4 g/hL : son emploi **diminue significativement les populations de microorganismes indésirables**, du type *Brettanomyces*, dans les vins et prévient de leurs conséquences délétères.
Conforme au Codex oenologique de l'OIV et au règlement UE n°53/2011 (modifiant le règlement CE n°606/2009).



MODE D'EMPLOI

- ◆ KillBrett® peut être utilisé à tout moment de la phase post-fermentaire (pour des utilisations plus précoces demandez l'avis de votre oenologue).
Mélanger KillBrett® dans 10 fois son poids d'eau ou de vin, en remuant continuellement. Puis, incorporer cette préparation dans le vin à traiter et assurer une bonne homogénéisation. Enfin, soutirer le vin traité 10 à 15 jours après traitement.
- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : 2 à 10 g/hL
- ◆ **Dose maximale autorisée** :
 - Réduction *Brettanomyces* : 10 g/hL
 - Métaux lourds : 100 g/hL
 - Casse : 100 g/hL
 - OTA : 500 g/hL
 - Clarification : 100 g/hL

Doses de traitement recommandées :

Contamination initiale	Préconisation de traitement
Modérée $\pm 10^2$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL
Forte $\pm 10^3$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL + VinoTaste® Pro 10g/hL
Très forte $\geq 10^4$ cell/mL	KillBrett® 6g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Traitement préventif (après FML)	KillBrett® 4g/hL

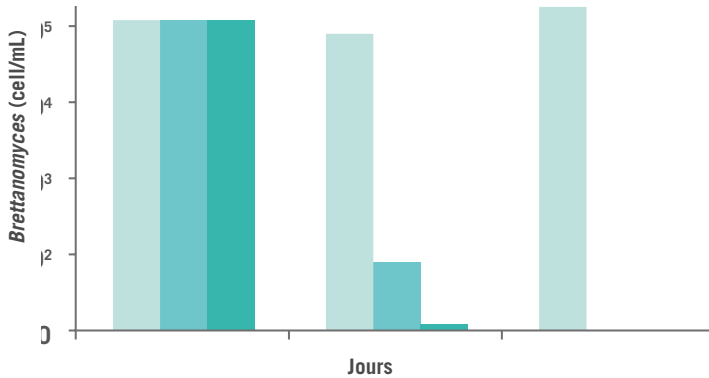
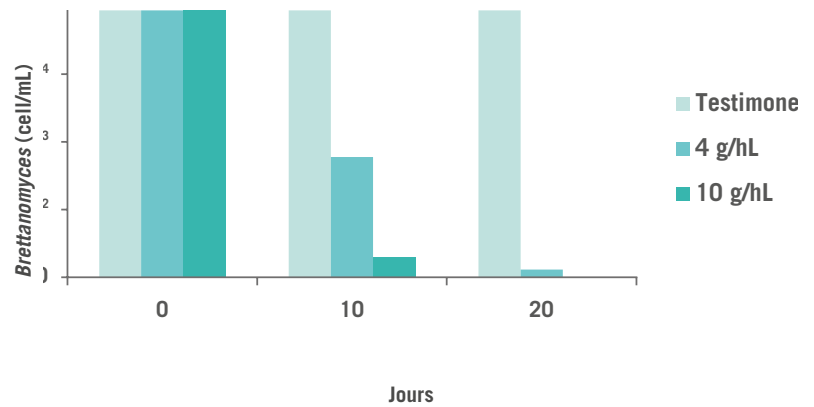


RÉSULTATS D'ESSAI

EFFET DE KILLBRETT® SUR LES POPULATIONS DE *BRETTANOMYCES*

◆ Bordelais, Cabernet-Sauvignon 2018

Population initiale en *Brettanomyces* : $2,2 \cdot 10^5$ cell/mL
 SO₂ libre : 25 mg/L
 T : 15°C
 pH : 3,81



◆ Val de Loire, Cabernet-Franc 2018

Population initiale en *Brettanomyces* : $1,2 \cdot 10^5$ cell/mL
 SO₂ libre : 21 mg/L
 T : 16°C
 pH : 3,69



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre fine, inodore beige claire
- **Pureté** : > 95 %
- **Cendres** : < 3 %

LIMITES

- **Plomb** : < 1 mg/kg
- **Mercur**e : < 0.1 mg/kg
- **Arsenic** : < 1 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg
- **Chrome** : < 10 mg/kg
- **Cuivre** : < 30 mg/kg
- **Fer** : < 100 mg/kg
- **Zinc** : < 50 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Boîtes de 100 g et de 1 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/17-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM