

KillBrett®



Chitosano puro di origine fungina per la stabilizzazione microbica dei vini. KillBrett® è una soluzione semplice per combattere i microrganismi di tipo *Brettanomyces*.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Chitosano di origine fungina al 100% (estratto di *Aspergillus Niger*) in polvere.
 - ◆ **Interesse enologico:** KillBrett® è un prodotto d'origine naturale, non animale e non allergene, derivato al 100% di chitosano fungino (estratto da *Aspergillus Niger*) la cui attività di riduzione della carica microbica è stata largamente dimostrata.
- KillBrett® è facile da utilizzare ed efficace fin da 4 g/hL: il suo uso **diminuisce significativamente le popolazioni di microrganismi indesiderabili, di tipo *Brettanomyces***, nei vini e previene dalle loro deleterie conseguenze.

Conforme al Codex enologico dell'OIV e al regolamento UE n°53/2011 (modifica del regolamento CE n°606/2009).



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ KillBrett® può essere utilizzato in qualsiasi momento della fase post-fermentativa (per aggiungerlo prima, chiedete il parere del vostro enologo). Mescolare KillBrett® in 5 volte il suo peso d'acqua o di vino, agitando continuamente. Incorporare questa preparazione nel vino da trattare e garantire una buona omogeneizzazione. Travasare il vino trattato 10 a 14 giorni dopo il trattamento.
- ◆ **Dose:** da 2 a 10 g/hL.
- ◆ **Dose massima legale:** Diminuzione di *Brettanomyces*: 10 g/hL. Metalli pesanti: 100 g/hL. Casse : 100 g/hL. OTA: 500 g/hL. Chiarifica: 100 g/hL.

Dosi di trattamento consigliate:

Contaminazione iniziale	Raccomandazione di trattamento
Moderata $\pm 10^2$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL
Forte $\pm 10^3$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL + VinoTaste® Pro 10g/hL
Molto forte $\geq 10^4$ cell/mL	KillBrett® 6g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Trattamento preventivo (dopo la FML)	KillBrett® 4g/hL



RISULTATI DI PROVE

1. EFFETTO DI KILLBRETT® SULLE POPOLAZIONI DI *BRETTANOMYCES*

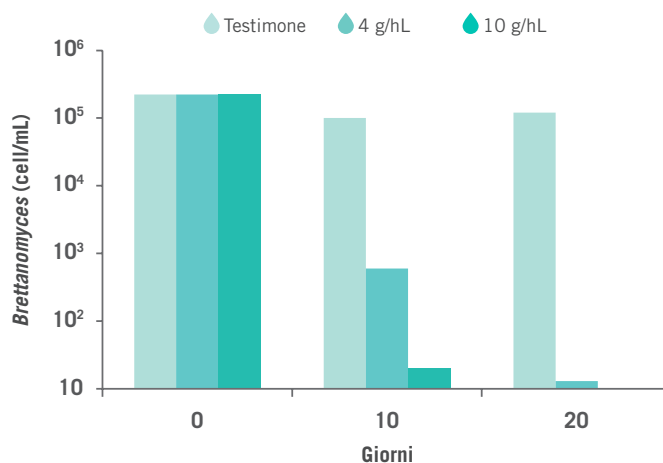
Bordeaux, Cabernet-Sauvignon 2018

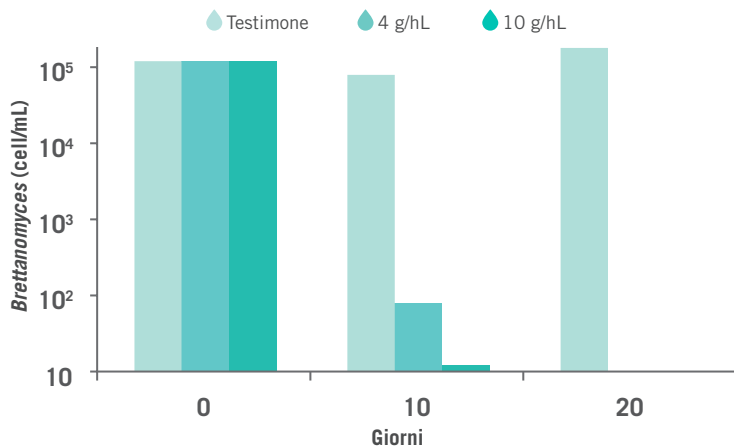
Popolazione iniziale di *Brettanomyces*: $2,2 \cdot 10^5$ cell/mL

SO₂ libero : 25 mg/L

T: 15°C

pH: 3,81





2. EFFETTO DI KILLBRETT® SULLE POPOLAZIONI DI *BRETTANOMYCES*

Val de Loire, Cabernet-Franc 2018

Popolazione iniziale di *Brettanomyces*: 1,2.10⁵ cell/mL

SO₂ libero: 21 mg/L

T: 16°C

pH: 3,69



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere fine, inodore beige chiaro
- **Purezza:** > 95 %
- **Ceneri:** < 3 %

LIMITI

- **Piombo:** < 1 mg/kg
- **Mercurio:** < 0.1 mg/kg
- **Arsenico:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Rame:** < 30 mg/kg
- **Ferro:** < 100 mg/kg
- **Zinco:** < 50 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 100 g e da 500 g.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/10-09-2024. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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