

un solo aroma,
quello del vostro vino.



UN NUOVO STRUMENTO CONTRO BRETTANOMYCES PER COMBATTERE E PRESERVARE LE QUALITÀ AROMATICHE DEI VINI.

Brettanomyces bruxellensis e le conseguenze del suo sviluppo nei vini costituiscono una minaccia permanente per la qualità. Questi lieviti di alterazione sono capaci di svilupparsi in un ambiente difficile (alta gradazione alcolica, carenze nutrizionali, SO₂ elevata...) in qualsiasi momento della vita di un vino, ed in particolare durante le fasi d'affinamento. Sono responsabili della produzione di composti aromatici indesiderati, i fenoli volatili (etil-4-fenolo, etil-4-guaiacolo, etil-4-catecolo). Tali composti danno luogo alla percezione di note sgradevoli qualificate come "animali" (cuoio, cavallo, stalla), farmaceutiche (cerotto, medicinale), o di solvente.

Anche a ridotti livelli di popolazione (da 1 a 1000 UFC/ml), *Brettanomyces* è in grado di produrre in ogni momento questi fenoli volatili. Inoltre, anche quando le concentrazioni sono basse ed inferiori alle soglie di percezione, essi mascherano il bouquet del vino, compromettendone l'espressione, la tipicità e l'intensità. A livello globale, il volume di vino coinvolto da questa problematica è relativamente grande.

Oggi esistono diversi mezzi per lottare contro *Brettanomyces*, con più o meno successo :

- buona gestione della SO₂ molecolare in funzione del pH
- buona condotta delle fermentazioni alcolica e malolattica
- gestione delle fecce
- igiene della cantina ed in particolare delle barriques.

Non sempre questi accorgimenti sono sufficienti e non esistono strumenti totalmente efficaci per eliminare questi microrganismi inquinanti.

ORIGINE

No Brett Inside è un polisaccaride naturale estratto da funghi (*Aspergillus niger*).

AZIONE

Nel corso della sua azione nel vino, secondo le raccomandazioni consigliate, No Brett Inside agisce contro il *Brettanomyces*, eliminandolo dall'ambiente.

RISULTATI

- Numerosi lavori scientifici hanno dimostrato l'efficacia di No Brett Inside contro *Brettanomyces*.
- Molti esperimenti industriali hanno convalidato l'efficacia del trattamento con No Brett Inside in grandi volumi.
- Rispetta le caratteristiche sensoriali dei vini: i risultati delle degustazioni svolte in duo-trio dimostrano che, nella maggior parte dei casi, non vi era alcuna differenza significativa tra il testimone ed il vino trattato, e se c'era una differenza, la preferenza andava al vino trattato.

BIODEGRADABILE

Una volta a contatto col terreno, No Brett Inside è digerito da microrganismi che lo trasformano in metaboliti solubili.

RISPETTOSO DELLA SALUTE E NON ALLERGENICO

Numerose applicazioni dei chitosani sono riportate in agricoltura, nel settore agro-alimentare, in cosmetica, nella medicina... Inoltre, l'origine fungina di No Brett Inside garantisce la sua totale non allergenicità.

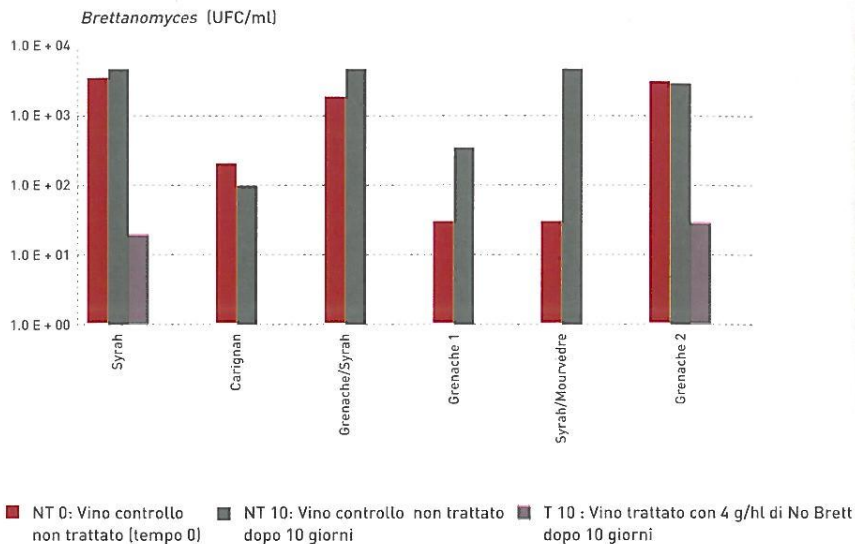
LEGISLAZIONE

- Ammesso come nuova pratica del Codex Œnologique da parte dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) nel luglio 2009.
- Ammesso dall'Unione europea nel dicembre 2010,
- Metodo originale brevettato (sviluppato dalla società KitoZyme).

LALLEMAND

NO BRETT INSIDE : UN NUOVO STRUMENTO PREVENTIVO EFFICACE CONTRO *BRETTANOMYCES*

Risultati ottenuti dalle sperimentazioni condotte in grandi volumi, nelle campagne 2008 - 2009 - 2010.

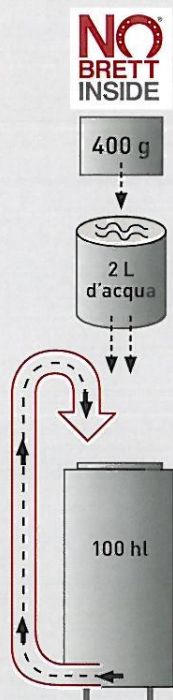


NO BRETT INSIDE FACILE DA UTILIZZARE.

Dose consigliata : 4 g/hl.

Dose massima autorizzata : 10 g/hl.

- **No Brett Inside** è insolubile e deve essere sospeso in acqua o vino, prima di essere incorporato in modo omogeneo alla massa alla dose di 4 g/hl.
- Introdurre la sospensione con **No Brett Inside** nel serbatoio, avendo cura di distribuirlo uniformemente nella massa.
- Dopo un tempo di contatto di 10 giorni travasare il vino e separarlo dalle fecce.



IL MOMENTO DI
APPLICAZIONE
OTTIMALE E' AL
TERMINE DELLA
FERMENTAZIONE
MALOLATTICA.

Per applicazioni
precedenti a tale
momento contattare
Lallemand.



PACKAGING

- **No Brett Inside** si presenta sotto forma di polvere fine, biancastra.
- Confezione da 100 g per il trattamento di 25 hl.
- Conservare in luogo fresco, asciutto.

DISTRIBUITO DA:



EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

LALLEMAND INC. Succ. italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com