



# ANTIBRETT 2.0

Prodotto a base di scorze di lievito, enzimi  $\beta$ -glucanasi e Chitosano per l'eliminazione dei lieviti del genere *Brettanomyces* e l'assorbimento dei fenoli volatili



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Antibrett 2.0** è un prodotto innovativo a base di scorze di lievito, enzimi  $\beta$ -glucanasi e Chitosano fungino.

Le sue componenti sono particolarmente attive nell'azione inibente nei confronti dei lieviti appartenenti al genere *Brettanomyces* inoltre presentano elevate proprietà adsorbenti nei confronti del 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo, composti che conferiscono al vino odori sgradevoli di sudore di cavallo, medicinale e cerotto. Il sistema di produzione con cui sono ottenute tali scorze, è volto a degradare esclusivamente la parete cellulare del lievito, in particolare la chitina, salvaguardando la struttura della membrana citoplasmatica che presenta un'elevata capacità adsorbente specifica.

**Antibrett 2.0** grazie all'azione antimicrobica ottenuta dalla sinergia di Chitosano ed enzima  $\beta$ -glucanasi, inibisce la produzione della vinilreduttasi, che partecipa alla trasformazione degli acidi cinnamici, naturalmente presenti nei vini, nei corrispondenti derivati etilici, responsabili degli odori imputabili al *Brettanomyces*. L'impiego di solforosa libera, almeno 25 mg/L, coadiuva l'azione antisettica nei confronti del *Brettanomyces*. **Antibrett 2.0** può essere utilizzato sia come prodotto curativo sia come preventivo: il *Brettanomyces*, infatti, ha tempi di incubazione molto lunghi (3-8 mesi), nei quali non si evidenziano comparse di odori anomali. **Antibrett 2.0** trova impiego anche nei vini a fine fermentazione. **Antibrett 2.0** è efficace anche verso altri odori anomali, come quelli di botti sporche e di muffe che spesso si riscontrano nei vini.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, chitosano derivato da *Aspergillus niger*,  $\beta$ -glucanasi.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 25 g/hL in funzione dell'entità dell'inquinamento.

## → MODALITÀ D'USO

Trattare la massa avendo cura di omogenizzare il prodotto. Lasciare a contatto per 8-10 giorni, quindi travasare. È consigliato un tenore in SO<sub>2</sub> libera non inferiore a 15 mg/L. Controllare la stabilità proteica dopo l'aggiunta di **Antibrett 2.0**.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Barattoli da g 500 in cartoni da 4 kg.

