



ANTIBRETT

Préparation enzymatique associée à des écorces de levures pour l'inactivation de *Brettanomyces* et la réduction des odeurs liées aux phénols volatils.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'activité spécifique sur les *Brettanomyces* d'**Antibrett** est due à la particularité des écorces de levures activées enzymatiquement. Ses constituants présentent des propriétés adsorbantes sur les 4 éthylphénols et 4 éthylgâïacol, composés qui confèrent au vin des odeurs désagréables qui rappellent celles de la sueur de cheval, et des odeurs pharmaceutiques. **Antibrett** inhibe la production de phénols vinyle reductase qui participe à la transformation des acides cinnamiques, naturellement présents dans le vin, et plus précisément dans ses dérivés d'éthyl, responsables des odeurs de *Brettanomyces*. La contamination de *Brettanomyces* est pratiquement toujours liée à un nombre limité de cellules. L'utilisation seule d'**Antibrett** est suffisante pour limiter la croissance de microorganismes du vin. L'utilisation d'anhydride sulfureux libre d'au moins 25 mg/L, complète l'action antiseptique sur *Brettanomyces*. **Antibrett** doit être utilisé en cas de contamination confirmée mais également en prévention de celle-ci car *Brettanomyces*, a des temps d'incubation très longs (3-8 mois), pendant lesquels les odeurs désagréables ne sont pas perceptibles. **Antibrett** trouve son utilisation même sur des vins en fin de fermentation, lorsque l'on craint une contamination causée par les changements climatiques et phytosanitaires ou au cours de parcours fermentaires irréguliers. **Antibrett** est également efficace contre les odeurs indésirables, comme celles de barriques sales et de moisissures, pouvant être rencontrées dans les vins.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ecorces de levures, β -glucanase.

Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

Jusqu'à 45 g/hL en fonction du degré de contamination.

→ MODE D'EMPLOI

Délayer la dose dans 10 fois son poids en eau et l'ajouter immédiatement au vin au cours d'un remontage énergétique.

Il est conseillé d'avoir un taux de SO₂ libre supérieur à 15 mg/L. Contrôler la stabilité protéique après l'ajout.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver en emballage scellé d'origine, dans un endroit frais, sec et exempt d'odeurs.

- Boîte de 500 g en carton de 4 kg
- Sac de 20 kg

