



ANTIBRETT 2.0

Prodotto a base di scorze di lievito, enzimi β -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 β -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 β -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*, β -glucanasi.

→ DOSI D'IMPIEGO

Fino a 80 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 SO₂ 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.

