



ANTIBRETT 2.0

.....
Produto à base de paredes celulares de leveduras, enzimas β -glucanase e quitosano para eliminar leveduras do género *Brettanomyces* e a absorção dos fenóis voláteis
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Antibrett 2.0 é um produto inovador à base de paredes celulares de leveduras, enzimas β -glucanase e quitosano fúngico.

Os seus componentes são particularmente ativos na ação inibidora sobre as leveduras pertencentes ao género *Brettanomyces*, além de apresentar elevadas propriedades absorventes do 4-etilfenol e 4-etilguaicol, compostos que conferem ao vinho odores desagradáveis a suor de cavalo, medicinal e a band-aid® (pensos rápidos). O sistema de produção de tais paredes celulares de leveduras visa degradar apenas a parede celular da levedura, em particular a quitina, salvaguardando a estrutura da membrana citoplasmática que apresenta uma elevada capacidade adsorvente específica. .

Graças à ação antimicrobica obtida pela sinergia do quitosano e da enzima β -glucanásica, **Antibrett 2.0** inibe a produção da vinilredutase que participa na transformação dos ácidos cinâmicos naturalmente presentes nos vinhos, em derivados etílicos, responsáveis pelos odores atribuíveis à *Brettanomyces*. O uso de sulfuroso livre, pelo menos 25 mg/L, ajuda na ação antissética contra a *Brettanomyces*. Antibrett 2.0 pode ser usado como tratamento curativo ou preventivo: a *Brettanomyces*, na verdade, tem tempos de incubação muito longos (3-8 meses), durante o qual não se evidencia o surgimento de odores anómalos. Antibrett 2.0 também pode ser usado no final da fermentação. É eficaz inclusive sobre outros odores anómalos como os de barricas/balseiros sujos e de bolores que com frequência são encontrados nos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, quitosano derivado de *Aspergillus niger*, β -glucanase

→ DOSES A USAR

Até 80 g/hL em função do agente contaminante.

→ MODO DE APLICAR

Tratar a massa tendo o cuidado de homogeneizar muito bem o produto. Deixar em contacto durante 8-10 dias e depois trasfegar. É recomendado um teor de SO₂ livre não inferior a 15 mg/L. Controlar a estabilidade proteica depois da adição de **Antibrett 2.0**.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, protegido da luz e calor diretos.
Latas de 500 g em cartões com 4 Kg.

