



un sabor,
el de su propio vino.



UNA NUEVA HERRAMIENTA PARA LUCHAR CONTRA *BRETTANOMYCES* Y PRESERVAR LAS CUALIDADES AROMÁTICAS DE LOS VINOS.

Brettanomyces bruxellensis representa una amenaza permanente para la calidad de los vinos. Estas levaduras de alteración son capaces de desarrollarse en un medio difícil (grado alcohólico elevado, carencias nutricionales, SO₂ elevado...) en cualquier estadio de la vinificación y especialmente durante la fase de crianza. Son responsables de la producción de compuestos aromáticos indeseables, los fenoles volátiles (etil-4-fenol, etil-4-guaiacol, etil-4-catecol). Estos compuestos dan lugar a la percepción de notas desagradables denominadas de animal (cuero, caballo, cuadra, gallinero), farmacéuticos (esparadrapo, medicamento)...

Incluso a niveles bajos de población (de 1 a 1000 UFC/mL), *Brettanomyces* es capaz de producir, en cualquier momento, estos fenoles volátiles.

Cuando las concentraciones de estos fenoles volátiles son bajas e inferiores a los umbrales de percepción, enmascaran el bouquet del vino y comprometen su expresión, su tipicidad y su intensidad.

Hoy en día en muchos viñedos, el volumen de vinos afectados por esta alteración es relativamente importante.

Actualmente, para luchar contra *Brettanomyces* se pueden poner en práctica diferentes medios preventivos :

- buena gestión del SO₂ molecular en función del pH,
- buen manejo de las fermentaciones alcohólica y maloláctica,
- gestión de las lías,
- higiene de la bodega y en particular de las barricas,

Pero estos medios no siempre son suficientes. No Brett Inside (quitosano de origen fúngico) representa una herramienta innovadora y eficaz de lucha contra *Brettanomyces*.

ORIGEN

No Brett Inside es un polisacárido natural extraído de una fuente de quitosano de origen fúngico : *Aspergillus niger*.

ACCIÓN

No Brett Inside da lugar a interacciones específicas con *Brettanomyces* que provocan su eliminación del vino.

RESULTADOS

- Numerosos trabajos científicos han demostrado la eficacia de No Brett Inside contra *Brettanomyces*.
- Ensayos a escala industrial permitieron validar la eficacia del tratamiento No Brett Inside sobre *Brettanomyces* en grandes volúmenes.
- Inocuo para el perfil organoléptico del vino.

BIODEGRADABLE

Una vez en contacto con el suelo, el quitosano es digerido por micro-organismos que lo transforman en metabolitos solubles.

NO ALÉRGENO

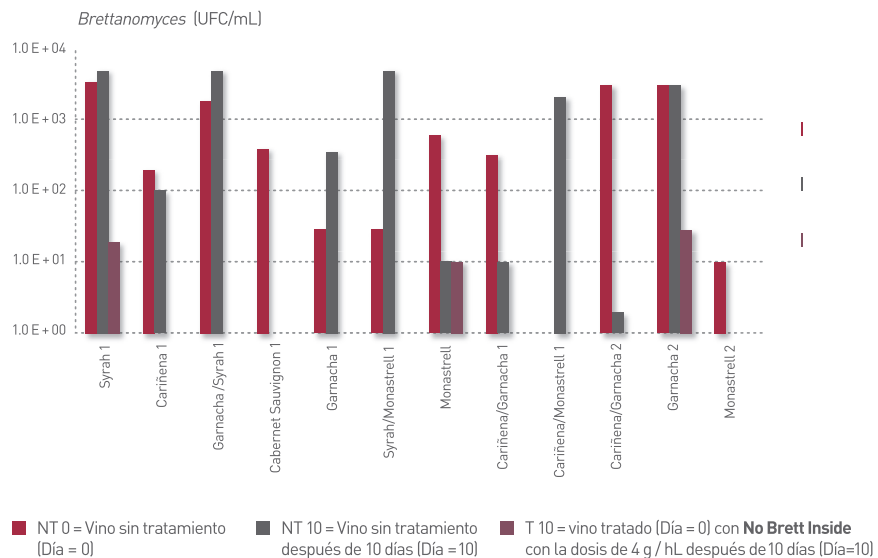
Existen referencias de muchas aplicaciones del quitosano en el sector agrícola, agroalimentario, cosmético, médico... El origen fúngico de No Brett Inside propuesto para la enología asegura su carácter no alérgico.

LEGISLACIÓN

- Aceptado como una nueva práctica del Codex enológico en julio de 2009 por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino),
- Admite la Unión Europea en diciembre de 2010,
- Método original y patentado, desarrollado por la empresa KitoZyme.

NO BRETT INSIDE : UNA NUEVA HERRAMIENTA PREVENTIVA EFICAZ CONTRA *BRETTANOMYCES*

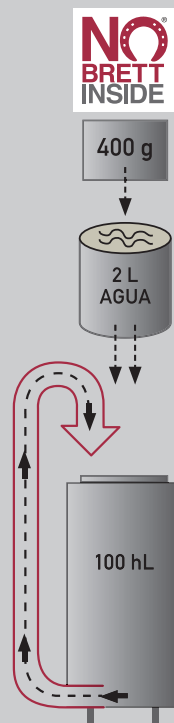
Numerosos ensayos en grandes volúmenes,
durante las campañas 2008-2009-2010.



NO BRETT INSIDE ES FÁCIL DE UTILIZAR

Dosis recomendada del tratamiento : 4 g/hL
Nivel máximo permitido : 10 g/hL

- **No Brett Inside** es insoluble y debe ser suspendido en agua o vino, antes de incorporarse en el vino en dosis de 4 g/hL.
- Después de introducir la suspensión de **No Brett Inside** en el vino por la parte superior del tanque, efectuar un remontado de homogeneización moviendo todo el volumen del depósito.
- Después de 10 días el tiempo de contacto, trasegar y separar el vino de las lías.



MOMENTO ÓPTIMO DE APLICACIÓN, DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

Para aplicaciones anteriores, contacte con el personal de **Lallemand** o del distribuidor correspondiente de su zona.



EMBALAJE

- **No Brett Inside** se presenta en forma de un polvo fino, de color beige claro.
- Envases de 100 g/25 hL.
- Almacenar en lugar fresco y seco.

La información aquí contenida es verdadera y corresponde con exactitud a nuestro conocimiento. Sin embargo, no debe ser considerada como una garantía expresa o implícita, o como condición de la venta de este producto.

Junio 2021