



Un seul arôme,
celui de votre vin



UN OUTIL INNOVANT ET SIMPLE D'EMPLOI POUR ÉLIMINER LES BRETTANOMYCES DANS LES VINS ÉLEVÉS EN BARRIQUES

Brettanomyces bruxellensis et les conséquences de leur développement dans les vins constituent une menace permanente pour la qualité des vins. Ces levures d'altération sont capables de se multiplier en milieu difficile (alcool élevé, carences nutritionnelles, SO_2 élevé...) à tous les stades de la vinification, notamment pendant les phases d'élevage des vins. Elles sont responsables de la production de composés aromatiques indésirables rassemblés sous le nom de phénols volatils (éthyl-4-phénol, éthyl-4-gaïacol, éthyl-4-catéchol) donnant lieu à la perception de notes qualifiées d'animales (cheval, écurie...), pharmaceutiques (pansement, médicament...), gouache...

Même à de faibles niveaux de population (1 à 1 000 UFC/mL), les *Brettanomyces* parviennent à se développer et à produire des phénols volatils. En outre, même lorsque les concentrations de ces phénols volatils sont faibles et inférieures aux seuils de perception, elles masquent le bouquet du vin et en compromettent son expression, sa typicité, son intensité et ses qualités aromatiques et gustatives. A l'échelle mondiale, le volume des vins concernés par cette altération est important.

Aujourd'hui, pour lutter contre les *Brettanomyces* et leur croissance, différents moyens préventifs sont mis en œuvre :

- bonne gestion du SO_2 moléculaire en fonction du pH,
- bonne conduite des fermentations alcoolique et malolactique,
- gestion des lies,
- hygiène des barriques...

Mais ces moyens ne suffisent pas toujours : No Brett Inside™ (chitosane spécifique d'origine fongique) représente un outil innovant dont l'efficacité de lutte contre les *Brettanomyces* dans les vins est avérée depuis plusieurs années. Aujourd'hui, il est disponible sous forme de pastilles destinées au traitement des vins en barriques : No Brett In'Tabs™.

ORIGINE

No Brett in'Tabs™ est une formulation en pastilles de polysaccharide dérivé d'une chitine d'origine fongique (*Aspergillus niger*) et non animale.

ACTION

Lors de sa mise en œuvre, en conditions œnologiques et selon les préconisations indiquées, No Brett In'Tabs™ interagit avec les *Brettanomyces*, à la fois biologiquement et physiquement, provoquant leur élimination du milieu.

IMPACT SENSORIEL

Résultats de dégustations effectuées en duo-trio : dans la majorité des cas, il n'y a pas de différence significative entre le vin témoin et le vin traité ; s'il y a une différence, la préférence est donnée au vin traité.

BIODÉGRADABLE

Une fois en contact avec le sol, le chitosane est digéré par des micro-organismes qui le transforment en métabolites solubles.

ET NON-ALLERGÈNE

De nombreuses applications du chitosane sont référencées en agriculture, agro-alimentaire, cosmétique, médecine. De plus, l'origine fongique du chitosane proposé pour l'œnologie garantit sa complète non-allergénicité.

LÉGISLATION

- Admis comme nouvelle pratique du *codex œnologique* par l'OIV en Juillet 2009 (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)
- Admis par l'Union Européenne en décembre 2010
- Procédé original et breveté (développé par la société KitoZyme).

LALLEMAND

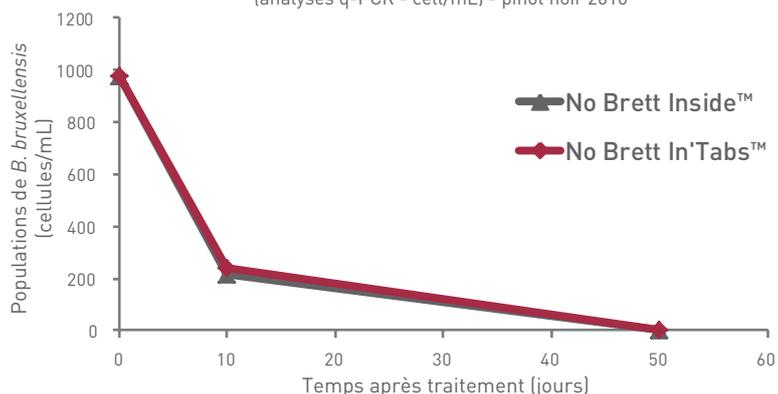
LALLEMAND OENOLOGY

NO BRETT IN'TABS™

UN OUTIL PRÉVENTIF
EFFICACE CONTRE LES
BRETTANOMYCES

No Brett Inside™ est reconnu depuis plusieurs années comme un outil majeur de lutte contre les *Brettanomyces*. Il est à présent disponible sous forme de pastilles pour faciliter son utilisation dans les vins élevés en barriques.

Populations de *Brettanomyces bruxellensis* dénombrées dans les vins
(analyses q-PCR - cell/mL) - pinot noir 2016



NO BRETT IN'TABS™

EST ADAPTÉ AUX VINS
ÉLEVÉS EN BARRIQUES

Dose de traitement recommandée : 2 pastilles par barrique.
Dose maximale autorisée : 5 pastilles par barrique.



- 1 Ouvrir les sachets et ajouter les pastilles de **No Brett In'Tabs™** dans la barrique contenant le vin à traiter. Les pastilles se dispersent très rapidement (environ 1 min).



- 2 Après dispersion, effectuer un batonnage suffisant pour homogénéiser le produit dans l'ensemble du volume de vin.



- 3 Le vin peut être laissé en contact sans contrainte de temps jusqu'à un soutirage (attendre au moins 10 jours).

- Durant le laps de temps où le vin est en contact avec **No Brett In'Tabs™**, il reste protégé contre des recontaminations légères. Un suivi de contrôle est toutefois recommandé pour faire face à des cas de recontaminations plus importantes.
- Ne pas utiliser **No Brett In'Tabs™** avant fermentation malolactique.
- **No Brett In'Tabs™** n'élimine pas les phénols volatils déjà présents dans le vin.



CONDITIONNEMENT

- **No Brett In'Tabs™** se présente sous la forme de pastilles beige clair, ensachées individuellement.
- Boîtes de 10 pastilles (pour 5 barriques) ou 40 pastilles (pour 20 barriques).
- Conserver dans un endroit au frais et au sec.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Juin 2018.

Distribué par :