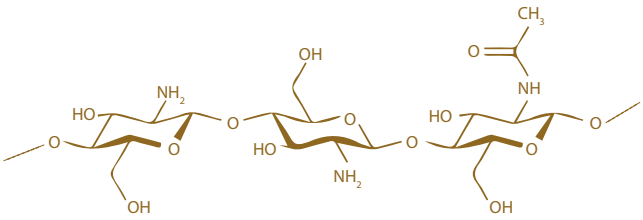
OENO*Brett*® ORG

Präparat zu 100% aus Chitosan pilzlichen Ursprungs zur Bekämpfung von *Brettanomyces*.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.



Chitosan ist ein aus dem *Aspergillus-Niger*-Pilz gewonnenes, natürliches Polysaccharid. Seine unbestrittene Wirksamkeit gegen die Hefe wurde in zahlreichen wissenschaftlichen Publikationen und Arbeiten erwiesen.

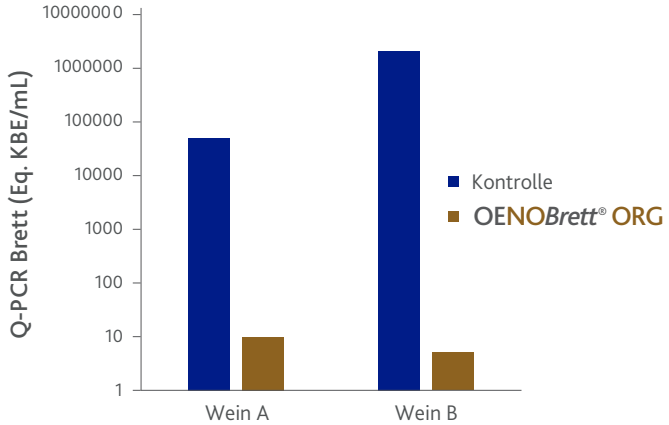
SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

OENOBRETT® ORG ist ein Präparat, das zu 100% aus Chitosan pilzlichen Ursprungs (*Aspergillus niger)* besteht. Es ist allergenfrei und nicht-tierischen Ursprungs und dient dazu, unerwünschte Mikroorganismen, in erster Linie *Brettanomyces,* zu bekämpfen.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Anwendungsversuch mit OENOBRETT® ORG und 2 Weinen, die auf natürliche Weise mit *Brettanomyces bruxellensis* kontaminiert waren.

Behandlung mit 4 g/hL und Analyse mittels Q-PCR Brett 10 Tage nach der Behandlung.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	feines Pulver
Farbe	hellbeige

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Acetylierungsgrad (mol %)	0 - 30
Trocknungsverlust (%)	< 10
Asche (%)	< 3
Lösliche Trockenmasse (%)	< 5
Restglukane (%)	> 2
Viskosität einer 1%-igen Lösung (%)	< 15
Gesamtkeime (KBE/g)	$< 10^3$
Salmonella (/25 g)	keine
Coliforme Keime (KBE/g)	$< 10^2$
Blei (ppm)	< 1
Quecksilber (ppm)	< 0,1
Arsen (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung muss nach Abschluss der alkoholischen Gärung und nach dem biologischen Säureabbau erfolgen.
- Achten Sie darauf, den SO_2 im Wein in Einklang mit den guten önologischen Praktiken einzustellen.

DOSIERUNG

Empfohlene Dosage: 4 bis 10 g/hL.

EU-Gesetzgebung: gesetzlich zugelassene Höchstmenge: 10 g/hL (zur Populationsreduzierung unerwünschter Mikroorganismen, insbesondere von *Brettanomyces*).

EINSATZ

- Mit dem 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser oder Wein verdünnen - dazu einen sauberen, inerten Behälter verwenden.
- Die Zubereitung dem Wein beimengen, für eine homogene Verteilung sorgen.
- Abstich nach 8 Tagen möglich.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

100-g-Dose.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

SY - AS - 06.01.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.