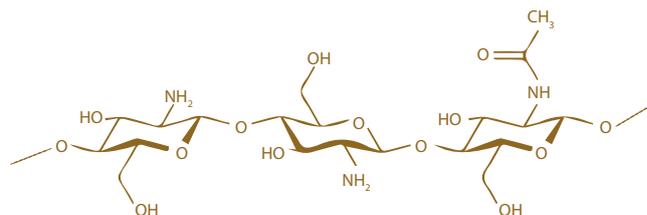


# OENOBrett® ORG

100% chitosane d'origine fongique, pour lutter contre les levures *Brettanomyces*.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.



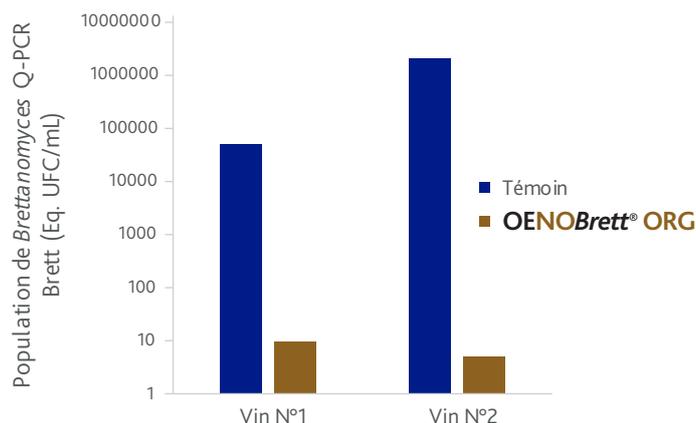
Le chitosane est un polysaccharide naturel extrait du champignon *Aspergillus niger*. Son efficacité contre les levures d'altération est démontrée et reconnue par de nombreuses publications et articles scientifiques.

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

OENOBRETT® ORG est un produit 100% chitosane d'origine fongique (*Aspergillus niger*), non-allergène et non-animal. Permet de lutter efficacement contre les micro-organismes indésirables, principalement *Brettanomyces*.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Essai de traitement avec OENOBRETT® ORG sur 2 vins naturellement contaminés par *Brettanomyces bruxellensis*. Traitement à 4 g/hL et analyse par Q-PCR Brett 10 jours après le traitement.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre fine

Couleur ..... beige clair

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUE

Degré d'acétylation (mol %) ..... 0 - 30

Perte à la dessiccation (%) ..... < 10

Cendres (%) ..... < 3

Matières solubles (%) ..... < 5

Teneur en glucanes résiduels (%) ..... > 2

Viscosité en solution 1% (cPs) ..... < 15

Germes totaux (UFC/g) ..... < 10<sup>3</sup>

Coliformes (UFC/g) ..... < 10<sup>2</sup>

*Salmonella* (/25 g) ..... absence

Plomb (ppm) ..... < 1

Arsenic (ppm) ..... < 1

Mercuré (ppm) ..... < 0,1

Cadmium (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement est à mettre en œuvre après les fermentations (FA et FML achevées).
- Veiller à ajuster les vins en SO<sub>2</sub> en accord avec les bonnes pratiques œnologiques.

### DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée : 4 à 10 g/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 10 g/hL (pour la réduction des populations de micro-organismes indésirables, notamment les *Brettanomyces*).

### MISE EN ŒUVRE

- Délayer dans 10 fois son poids d'eau ou de vin - Utiliser un récipient propre et inerte.
- Introduire la préparation dans le vin, bien homogénéiser.
- Soutirage possible dès le 8<sup>ème</sup> jour.

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

## CONDITIONNEMENT

Boîtes de 100 g.

