



ANTIBRETT 2.0

Producto a base de paredes celulares de levadura, enzimas β -glucanasas y quitosano para la eliminación de las levaduras del genero *Brettanomyces*



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Antibrett 2.0 es un producto innovador a base de levadura, enzimas β -glucanasa y quitosano enológico. Sus componentes son particularmente activos en la acción inhibitoria contra las levaduras que pertenecen al género *Brettanomyces* y también tienen altas propiedades de adsorción de 4-etilfenol y 4-etilguaiacol, compuestos que confieren al vino olores desagradables de sudor de caballo y medicinal. El sistema de producción con el que se obtienen estas cortezas tiene como objetivo degradar solo la pared celular de la levadura, en particular la quitina, manteniendo la estructura de la membrana citoplasmática que tiene una alta capacidad adsorbente específica.

Antibrett 2.0 inhibe, gracias a la acción antimicrobiana, la producción de vinilreductasas, que participa en la transformación de los ácidos cinámicos, naturalmente presentes en los vinos, en los correspondientes derivados etilados, responsables de los olores atribuibles a *Brettanomyces*. El uso de sulfuroso libre, alrededor de 15 mg/L, coadyuva la acción antiséptica contra *Brettanomyces*. **Antibrett 2.0** puede utilizarse tanto como producto curativo como preventivo: *Brettanomyces*, de hecho, tiene tiempos de incubación muy largos (3-8 meses), en los que no aparecen olores anómalos.

Antibrett 2.0 también se utiliza en vinos al final de la fermentación, cuando se teme una contaminación debido a condiciones climáticas adversas y fitosanitarias o también para fermentaciones irregulares.

Antibrett 2.0 es eficaz contra otros olores anómalos, como la del uso de los barriles sucios y del moho que a menudo se encuentra en los vinos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura, quitosano derivado de *Aspergillus Niger*, β -glucanasas.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 25 g/hL en función de la extensión de la contaminación.

→ FORMA DE EMPLEO

Tratar la masa con cuidado para homogeneizar el producto. Dejar en contacto durante 8-10 días, para posteriormente sedimentar. Se recomienda un contenido de SO₂ libre no inferior a 15 mg/L. Verificar la estabilidad de la proteína después de la adición de **Antibrett 2.0**.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 500 g en cajas de 4 kg.

