



ANTIBOTRYTIS 2014

Chiarificante ad alta disperdibilità per uve affette da Botrytis



→ DESCRIZIONE TECNICA

Nelle annate eccessivamente umide l'uva è spesso soggetta ad attacchi di muffa grigia, che si sviluppa sulla superficie degli acini, li perfora e crea le condizioni ideali per lo sviluppo del marciume acido, dovuto all'infestazione di lieviti e batteri. In alcune annate il solo rigonfiamento dell'acino conseguente a giornate piovose, è sufficiente per lacerare la buccia e far fuoriuscire del mosto, i cui zuccheri favoriscono un rapido sviluppo della microflora infestante.

I mosti ottenuti da queste uve sono fortemente compromessi dal punto di vista microbiologico: sono infatti presenti elevate concentrazioni di lieviti apiculati (*Hanseniaspora*, *Metschnikowia*, *Kloeckera*), batteri acetici (*Acetobacter*, *Gluconobacter*) e batteri lattici (soprattutto *Lactobacillus*).

I problemi enologici più rilevanti sono dovuti alla presenza della laccasi, un enzima ossidante prodotto dalla *Botrytis cinerea*, costituito da una parte proteica e da un atomo di rame che è indispensabile per la sua funzionalità.

La laccasi è una polifenolossidasi aspecifica, che ossida i polifenoli dei vini e comporta, come conseguenze indirette, la produzione di acetaldeide, la riduzione della percentuale di solforosa libera, l'incremento delle note di "svanito", la perdita degli aromi primari e comparsa di caratteristiche note di muffa. Il miglior metodo per ridurre l'effetto di questi composti dannosi è di diminuire l'attività fin dai primi momenti delle lavorazioni.

Deve essere aggiunto direttamente sui carri dell'uva o sulle tramogge di scarico, al fine di iniziare a proteggere il mosto appena estratto dall'acino e agisce perfettamente in abbinamento con Endozym Antibotrytis.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di gallettannini, Acido L-ascorbico, potassio metabisolfito (10 g/hL apportano 5,7 mg/L di SO₂), sospensivanti inerti. **Antibotrytis 2014** è un preparato che rimuove molto efficacemente i composti ossidati e protegge gli aromi varietali e fermentativi.

→ DOSI D'IMPIEGO

40-70 g/q d'uva o mosto in funzione dell'attacco botritico.

→ MODALITÀ D'USO

Disperdere sull'uva o mosto appena possibile.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti. Sacchi da kg 10 netti.

