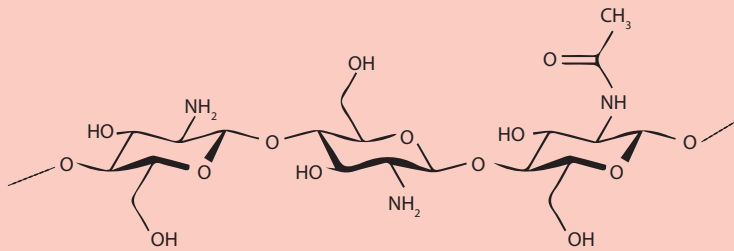


OENOBrett®

Präparat auf Basis von Chitosan und Enzymen gegen *Brettanomyces*-Hefen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.



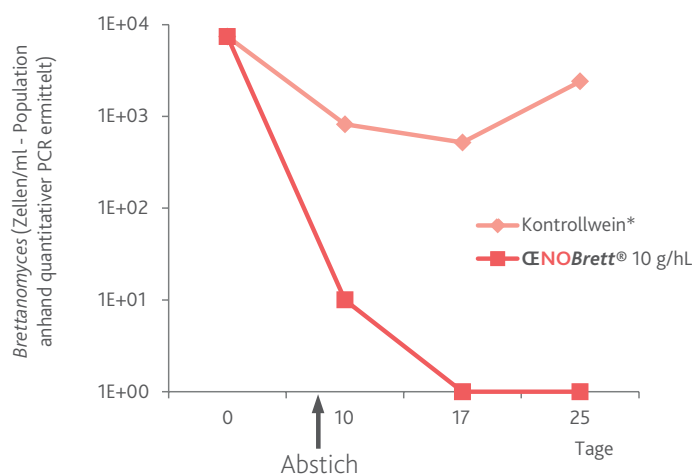
Chitosan ist ein aus dem *Aspergillus-Niger*-Pilz gewonnenes, natürliches Polysaccharid. Es ist allergenfrei und nicht tierischen Ursprungs, seine unbestrittene Wirksamkeit gegen die Hefe wurde von zahlreichen Wissenschaftlern belegt. Im Önologischen Kodex zugelassen.

TECHNISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

OENOBrett® ist eine spezielle Kombination aus einem natürlichen Polysaccharid, dem Chitosan, und einem Enzympräparat aus Pektinasen und Glucanasen, welche die Lyse und Beiseitigung der *Brettanomyces* fördern.

VERSUCHSERGEBNISSE

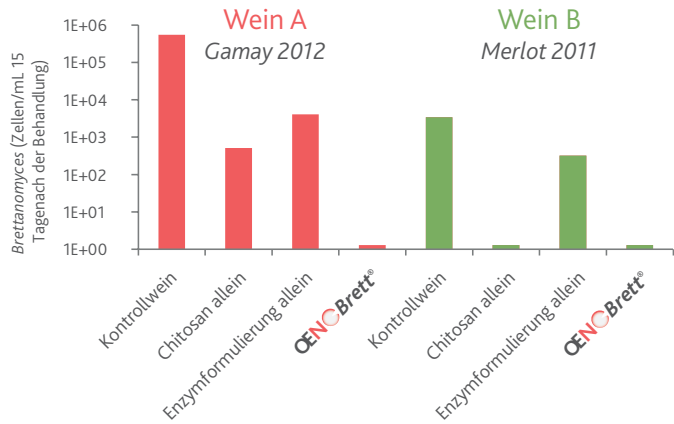
• Versuch mit einem Wein der Sorte Cabernet-Sauvignon 2011 (Freies SO₂ = 21 mg/L, Gesamt-SO₂ = 85 mg/L, -Wert = 3,85, Temperatur = 15°C, * der Kontrollwein wurde zum selben Zeitpunkt, zu dem dem Versuchswein OENOBrett® zugesetzt wurde, mit 2 g/hL geschwefelt, beide Weine wurden zur selben Zeit abgestochen).



LAFFORT
L'œnologie par nature

Der Synergismus Chitosan–Enzympräparat sorgt für die gute Wirksamkeit von **CENO Brett®** unabhängig von:

- Populationsniveau, physiologischem Zustand und Art des *Brettanomyces* -Stamms.
- eventuellen Kolloiden im Wein.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild feines Pulver

Farbe hellbeige

CHEMISCHE UND BIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Acetylierungsgrad 0-30 mol%
 Feuchtigkeit < 10 %
 Arsen < 2,5 ppm
 Blei < 3,5 ppm

Quecksilber < 0,4 ppm
 Coliforme Keime/g < 60/KBE/g
E. Coli/25g keine
 Salmonellen/25g keine

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung muss nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und nach dem biologischen Säureabbau erfolgen.
- Die Weine müssen wie im Kodex der önologischen Praxis beschrieben geschwefelt werden.

DOSIERUNG

Empfohlene Dosage: 10 g/hL.
 EU-Gesetzgebung: Gesetzlich zugelassene Höchstmenge: 25 g/hL.

ANWENDUNG

- Im 10-fachen seines Gewichts an Wasser oder Wein auflösen. Dafür einen sauberen, inerten Behälter verwenden.
- Das Präparat dem Wein begeben, gut homogenisieren (die Temperatur des Weins muss weiter aufrecht erhalten werden und während der Behandlung mehr als 10°C betragen).
- Der Abstich ist 8 Tage nach der Behandlung möglich.



LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt und bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.
- Keine offenen Packungen verwenden.

VERPACKUNG

250-g- und 2,5kg Schachteln.



LAFFORT
l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

