

FERRAMENTA INOVADORA E FÁCIL DE USAR PARA COMBATER A *BRETTANOMYCES* EM BARRICAS E PRESERVAR A QUALIDADE AROMÁTICA DOS VINHOS

As consequências do desenvolvimento de *Brettanomyces bruxellensis* em vinhos representam uma ameaça constante para a qualidade. Esta levedura de alteração é capaz de se desenvolver em meios difíceis (grau alcoólico elevado, carências nutricionais, SO₂ elevado entre outros) em qualquer etapa da vinificação e especialmente durante o estágio. A *Brettanomyces bruxellensis* produz compostos aromáticos indesejáveis tais como os fenóis voláteis (4-etilfenol, 4-etilguaiaacol, 4-etilcatecol). A presença destes compostos resulta na percepção de notas desagradáveis denominadas animais (cavalo, estábulo, etc...), farmacêuticas (curativo, medicamento, etc...) entre outras.



Brettanomyces pode produzir estes fenóis voláteis mesmo com populações baixas (1-1000 ufc/mL). Quando as concentrações destes fenóis voláteis são baixas e inferiores aos limiares de percepção, podem mascarar o bouquet do vinho e comprometer a sua expressão, tipicidade e intensidade além das características aromáticas e gustativas. Atualmente esta alteração afeta um volume significativo de vinhos ao nível mundial.

Para “combater” o crescimento de *Brettanomyces* são utilizados os seguintes métodos:

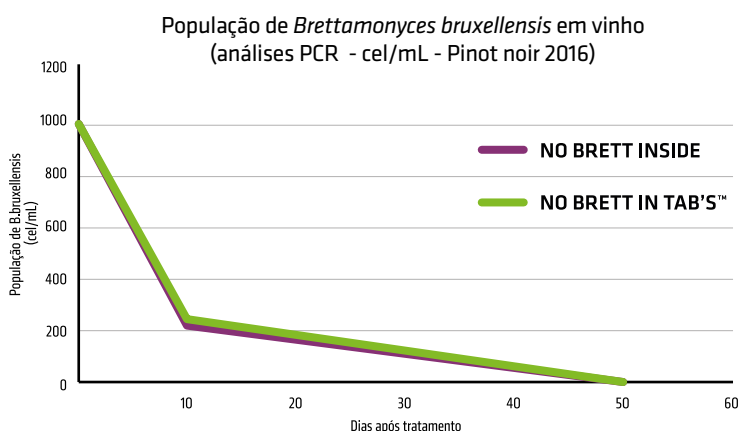
- ▶ Correta gestão do SO₂ molecular em função do pH;
- ▶ Fermentação alcoólica e malolática eficiente e nos tempos adequados;
- ▶ Gestão das borras finas
- ▶ Higienização das barricas.

Estes métodos nem sempre são suficientes. **NO BRETT INSIDE** (quitosano de origem fúngica) é uma ferramenta inovadora que demonstrou durante vários anos ser eficiente no combate à *Brettanomyces* em vinhos. Atualmente está disponível em pastilhas **NO BRETT IN'TABS™** para a aplicação em barricas durante o estágio.

O quitosano de **NO BRETT IN'TABS™** é um polissacárido derivado da quitina do fungo *Aspergillus niger*. **NO BRETT IN'TABS™** interage ao nível físico e biológico com a *Brettanomyces* de modo a elimina-la do vinho.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

NO BRETT IN'TABS™ - Uma ferramenta eficaz de combate à *Brettanomyces*.



IMPACTO SENSORIAL

Os resultados de provas realizadas em duplicado e triplicado na maioria dos casos, com vinhos isentos de contaminação por *Brettanomyces* demonstraram que não existe uma diferença significativa entre o vinho controle e o vinho com tratamento. Nos vinhos em que se verificou uma diferença os provadores preferiram o vinho tratado.

ANTIOXIDANTES ANTISSÉPTICOS

NO BRETT IN TABS™

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 2 pastilhas/ barrica

Autorizado ≤ 5 pastilhas/ barrica

Abrir a saqueta e aplicar **NO BRETT IN'TABS™** diretamente na barrica.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije

Ingredientes: Quitosano, celulose microcristalina e bicarbonato de potássio

Matéria Seca > 90 %; Bactérias aeróbicas totais < 10³ufc/g; Coliformes < 100 ufc/g;

Fungos < 10² ufc/g; Leveduras < 10²ufc/g; Salmonella: Ausente/25g;

Chumbo < 1mg/Kg; Mercúrio < 0,1mg/Kg; Arsénio < 1mg/Kg; Cádmió < 1mg/Kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 40 pastilhas

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.