

FERRAMENTA INOVADORA PARA COMBATER A *BRETTANOMYCES* E PRESERVAR A QUALIDADE AROMÁTICA DOS VINHOS

Brettanomyces bruxellensis representa uma ameaça permanente para a qualidade dos vinhos. Esta levedura de alteração é capaz de se desenvolver em meios difíceis (grau alcoólico elevado, carências nutricionais, SO₂ elevado, entre outros) em qualquer fase da vinificação e especialmente durante a fase de estágio. É responsável pela produção de compostos aromáticos indesejáveis tais como os fenóis voláteis (4-etilfenol, 4-etilguaicol, 4-etilcatecol). A presença destes compostos resulta na percepção de notas desagradáveis denominadas animais (couro, cavalo, suor de cavalo e estábulo), farmacêuticas (penso, medicamento) entre outros.

Brettanomyces pode produzir estes fenóis voláteis mesmo com populações baixas (1 a 1000 ufc/mL). Quando as concentrações destes fenóis voláteis são baixas e inferiores aos limiares de percepção, podem camuflar o bouquet do vinho e comprometer a sua expressão varietal e intensidade. Hoje em dia em muitas regiões, o volume de vinhos afetados por esta alteração é bastante significativa. Esta ferramenta reduz a população bacteriana ou prevenção do seu desenvolvimento após a FML sendo uma alternativa interessante à lizosima.

Atualmente, para combater a *Brettanomyces* existem várias formas de prevenção:

- ▶ Boa gestão do SO₂ livre em função do pH e temperatura (SO₂ molecular).
- ▶ Boa gestão das fermentações alcoólica e maloláctica.
- ▶ Gestão das borras finas.
- ▶ Higiene da adega e em particular das barricas.

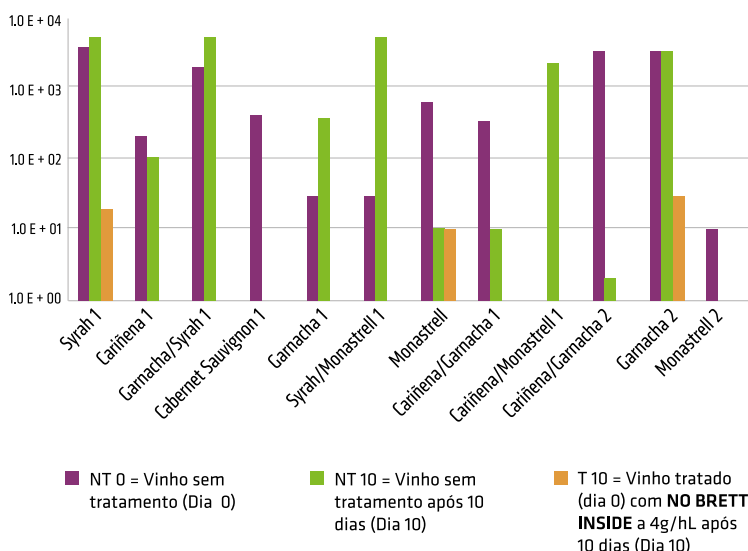
Contudo, nem sempre estes meios são suficientes. **NO BRETT INSIDE** (quitosano de origem fúngica) representa uma ferramenta inovadora e eficaz de luta contra a *Brettanomyces*.

- ▶ **NO BRETT INSIDE** é um polissacarídeo natural extraído de uma fonte de quitosano de origem fúngica: *Aspergillus niger*.
- ▶ **NO BRETT INSIDE** dá lugar a interações específicas com a *Brettanomyces* que provocam a sua eliminação no vinho.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

- ▶ Numerosos trabalhos científicos demonstraram a eficácia de **NO BRETT INSIDE** no combate à *Brettanomyces*.
- ▶ Ensaio à escala industrial permitiram validar a eficácia do tratamento **NO BRETT INSIDE** sobre *Brettanomyces* em grandes volumes.
- ▶ Inócuo para o perfil organoléptico do vinho.

Brettanomyces ufc/mL



ANTIOXIDANTES ANTISSÉPTICOS

NO BRETT INSIDE

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: 4g/hL

Máxima permitida: 10g/hL

Idealmente aplicar após a fermentação malolática. Para aplicações prévias à fermentação malolática contactar o Dep. de Enologia da Proenol.

1. Dispersar em água ou vinho (o produto não é solúvel).
2. Incorporar a suspensão no vinho a tratar e efetuar uma remontagem de homogeneização movendo o volume total do depósito.
3. Para tratamento preventivo o tempo de contato mínimo aconselhado é de 10 dias. Para tratamento curativo o tempo de contato aconselhado é de 10 a 15 dias.
4. Trásfegar ou filtrar.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco e fresco.

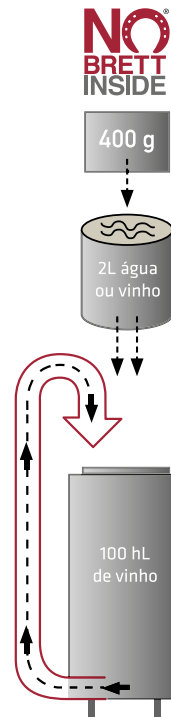
Após abertura utilizar rapidamente.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege a castanho claro.

Ingredientes: Quitosano

Matéria Seca > 90%; Bactérias aeróbicas totais < 10³ufc/g; Coliformes < 10²ufc/g; Fungos < 10²ufc/g; Leveduras < 10²ufc/g; Chumbo < 1mg/kg; Mercúrio < 0,1mg/kg; Arsénio < 1mg/kg; Cádmio < 1mg/kg



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.