



NO BRETT INSIDE™

Quitosano puro de *Aspergillus niger*, produzido na União Europeia e em conformidade com o código da OIV

Reduz o risco de deterioração causado por *Brettanomyces*



O quitosano presente no NO BRETT INSIDE™ é de origem 100% fúngica, proveniente do *Aspergillus niger*, e está em conformidade com o código enológico internacional da OIV.

Isto é assegurado graças a quatro características diferentes:

Três características estabelecidas pela Resolução OIV/OENO 368/2009:

- um teor de glucano residual > 2 %,
- uma densidade sedimentada $\geq 0,7 \text{ g/cm}^3$
- uma viscosidade em solução 1 % em ácido acético 1 % < at 15 cPs

Uma característica estabelecida pela Resolução OIV-OENO 728-2025

- Relações isotópicas $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ e $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$: $\delta^{13}\text{C} > -14,2 \text{ ‰}$ ou $\delta^{13}\text{C} < -24,9 \text{ ‰}$, mas se $-25,1 \text{ ‰} \leq \delta^{13}\text{C} \leq -24,9 \text{ ‰}$, então $\delta^{15}\text{N} > +2,7 \text{ ‰}$.

DESCRIÇÃO

NO BRETT INSIDE™ é um polissacarídeo natural extraído de uma fonte fúngica de quitina (*Aspergillus niger*) e é totalmente não alergénico; provém de um processo original e patenteado desenvolvido pelo nosso parceiro exclusivo KitoZyme.

Como parte do nosso compromisso com a qualidade, transparência, rastreabilidade e responsabilidade para com os nossos clientes e consumidores de vinho, podemos fornecer, - mediante solicitação -, um certificado do produto com as quatro características acima mencionadas, confirmando a origem fúngica (*Aspergillus niger*) do quitosano utilizado no NO BRETT INSIDE™ excluindo qualquer origem animal, o que não é admitido pela OIV.

NO BRETT INSIDE™ interage com *Brettanomyces*, provocando a sua eliminação do vinho.

Brettanomyces bruxellensis representam uma ameaça para a qualidade do vinho. Estas leveduras são capazes de se desenvolver em meios difíceis (alto teor alcoólico, carências nutricionais, níveis elevados de SO_2), em todas as fases da vinificação, e são responsáveis pela produção de compostos aromáticos indesejáveis: fenóis voláteis (4-etilfenol, 4-etilguaicol, 4-etilcatecol).

Estes compostos dão origem a percepções desagradáveis com notas "animais" (couro, estábulo, curral) ou notas farmacêuticas (tipo Band-Aid®, medicamentosas)...

Mesmo a baixas populações (1 a 1000 UFC/mL), *Brettanomyces* constituem um risco, pois podem produzir estes fenóis voláteis a qualquer momento. Quando as concentrações destes fenóis são fracas ou inferiores aos limites de percepção, podem mascarar o bouquet do vinho, comprometer a sua expressão varietal e reduzir a sua intensidade. Em muitas regiões, o volume de vinho afetado por *Brettanomyces* é relativamente significativo.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Atualmente, diferentes meios preventivos são implementados para combater *Brettanomyces*:

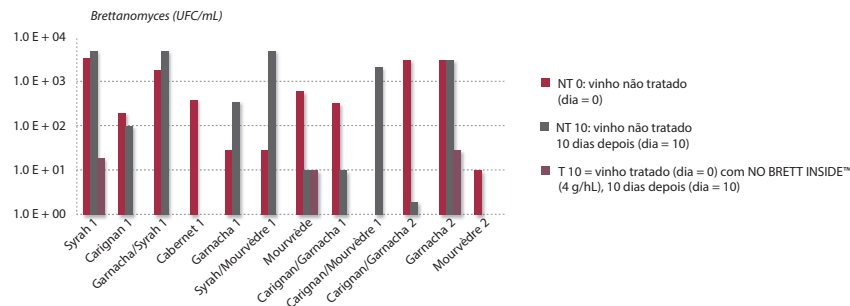
- Boa gestão do SO_2 em função do pH do vinho
- Fermentações alcoólica e malolática otimizadas
- Gestão das borras
- Higiene e armazenamento das barricas



Mas estes meios nem sempre são eficazes. **NO BRETT INSIDE™** (quitosano de origem fúngica) representa uma ferramenta inovadora e eficiente no combate a *Brettanomyces*.

RESULTADOS

- Numerosos estudos científicos demonstraram a eficácia de **NO BRETT INSIDE™** contra *Brettanomyces*
- Vários ensaios em adegas validaram a eficácia do tratamento com **NO BRETT INSIDE™** sobre *Brettanomyces* em grandes volumes.



Ensaios em larga escala foram realizados entre 2008 e 2010.

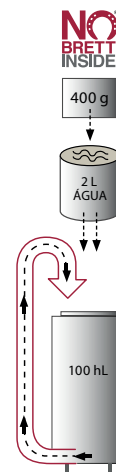
INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dosagem recomendada: 4 g / hL

Dosagem legal máxima: 10 g / hL

- **NO BRETT INSIDE™** é insolúvel e deve ser previamente suspenso em água ou em vinho antes de ser adicionado ao vinho, numa dosagem de 4 g/hL.
- Introduzir **NO BRETT INSIDE™** na parte superior do tanque e misturar bem todo o volume do depósito.
- Após 10 dias de contacto, o vinho tratado deve ser trasfegado e separado das borras.

O MOMENTO IDEAL DE APLICAÇÃO É APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA.
Para aplicações mais precoces, contacte o seu enólogo consultor.



EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Embalagens de 100 g.
- Armazenar em local fresco e seco.
- Utilizar após aberto.

Distribuído por:



As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Junho 2026



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemmandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemmand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para seleccionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.