



UMA FERRAMENTA INOVADORA E FÁCIL DE APLICAR PARA ELIMINAÇÃO DE BRETTANOMYCES EM VINHOS ELABORADOS EM BARRICA

QUITOSANO PURO DE *ASPERGILLUS NIGER* PRODUZIDO NA UNIÃO EUROPEIA DE ACORDO COM O CÓDEX DA OIV



O quitosano de **NO BRETT IN'TABS™** é 100% de origem fúngica, proveniente de *Aspergillus niger* e cumpre com o Código Enológico Internacional da OIV:

Resolução OIV/OENO 368/2009:

- ▶ Glucano residual > 2%.
- ▶ Densidade compactada $\geq 0,7 \text{ g/cm}^3$.
- ▶ Viscosidade em solução a 1% em ácido acético a 1% < 15 cPs.

Resolução OIV-OENO 728-2025:

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

O **NO BRETT IN'TABS™** é um polissacarídeo natural extraído de uma fonte fúngica de quitina (*Aspergillus niger*) e isento de alergénicos. O quitosano provém de um processo exclusivo e patenteado, desenvolvido pela KitoZyme. Como parte do compromisso com a qualidade, transparência, rastreabilidade e responsabilidade, pode ser fornecido, mediante solicitação, um certificado do produto que confirma a origem fúngica do quitosano, excluindo qualquer origem animal a qual não é admitida pela OIV.

NO BRETT IN'TABS™ interage com a *Brettanomyces*, promovendo a sua eliminação do vinho. O desenvolvimento da *Brettanomyces bruxellensis* no vinho representa uma ameaça constante para a qualidade.

Esta levedura de alteração desenvolve-se em condições difíceis – como alto teor alcoólico e níveis elevados de SO_2 – em todas as etapas da vinificação, especialmente durante o estágio. *Brettanomyces bruxellensis* produz compostos indesejáveis, os fenóis voláteis (4-etilfenol, 4-etilguaicol, 4-etilcatecol), responsáveis por notas animais (cavalo, estábulo, etc), farmacêuticas (penso rápido, medicinais) entre outras. Mesmo em concentrações muito baixas (1 a 1000 ufc/mL), a *Brettanomyces* produz estes fenóis voláteis que mesmo abaixo do limiar de percepção, mascaram o bouquet do vinho e comprometem a sua expressão, tipicidade e características aromáticas. Esta alteração afeta um volume significativo de vinhos a nível mundial.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Para evitar o desenvolvimento de *Brettanomyces*, utilizam-se atualmente vários métodos preventivos:

- ▶ Gestão correta do SO_2 molecular em função do pH.
- ▶ Fermentações alcoólicas e maloláticas realizadas atempadamente e de forma eficiente.
- ▶ Gestão adequada das borras.
- ▶ Higiene e armazenamento das barricas.

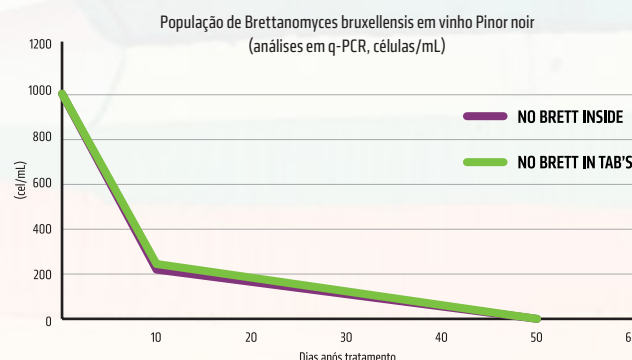
No entanto, estes métodos nem sempre são suficientes. O **NO BRETT INSIDE™** (quitosano específico de origem fúngica) é uma ferramenta inovadora que, há vários anos, tem demonstrado a sua eficácia no combate à *Brettanomyces* no vinho.

NO BRETT IN'TABS™ apresenta-se sob a forma de pastilhas e é uma ferramenta desenvolvida para tratamento do vinho em barricas.

Quando utilizado em condições enológicas e de acordo com as recomendações especificadas, **NO BRETT IN'TABS™** interage física e biologicamente com a *Brettanomyces* para a sua eliminação durante o estágio em barrica.

Os resultados de provas realizadas em duplicado e triplicado em vinho não contaminado por *Brettanomyces* demonstraram que na maioria dos casos, não existe diferença significativa entre o vinho controlo e o vinho tratado. Quando existe uma diferença, os provadores preferem o vinho tratado.

O **NO BRETT INSIDE™** é reconhecido há vários anos como uma importante ferramenta para combater a *Brettanomyces*. Atualmente encontra-se disponível no formato de pastilha – **NO BRETT IN'TABS™** – para facilitar a utilização em vinhos com estágio em barricas.





DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 2 pastilhas/ barrica

Autorizado na UE ≤ 5 pastilhas/barrica

1. Adicionar **NO BRETT IN'TABS™** à barrica. As pastilhas dissolvem-se em aproximadamente 1 minuto.
 2. Após a dissolução das pastilhas agitar as borras assegurando a distribuição homogénea do produto no vinho.
 3. Não existe um tempo limite para manter o vinho em contacto com o produto antes da trasfega, mas deve-se aguardar pelo menos 10 dias.
- ▶ Enquanto o vinho estiver em contacto com o **NO BRETT IN'TABS™**, permanece protegido contra recontaminações ligeiras, embora se recomende um controlo posterior para gerir recontaminações mais importantes.
 - ▶ Não utilizar **NO BRETT IN'TABS** antes da fermentação maloláctica.



EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Caixa com 10 pastilhas (para 5 barricas) e 40 pastilhas (para 20 barricas).

Armazenar em local fresco e seco. Utilizar após abertura

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.