

Schützt die Qualität
und den Wert
Ihres Weines.



BRETTANOMYCES KANN WIRKUNGSVOLL BEKÄMPFT WERDEN FÜR DEN ERHALT DER AROMATISCHEN QUALITÄTEN DER WEINE

Brettanomyces bruxellensis sind eine Bedrohung für die Weinqualität.

Diese Hefeart kann sich unter schwierigen Bedingungen (hoher Alkoholgehalt, Nährstoffmangel, hoher Schwefeldioxidgehalt) in jedem Stadium der Weinerzeugung entfalten und produziert die unerwünschten aromatischen Verbindungen von flüchtigen Phenolen (4-ethyl-phenol, 4-ethyl-guaiacol, 4-ethyl-catechol).

Diese Phenole verstärken die Wahrnehmung von unangenehmen, tierähnlichen (Leder, Stall, Pferdeschweiß) oder pharmazeutischen Geruchsnoten (Pflaster, Medikament).

Sogar bei geringer Zellzahl (1 bis 1000 CFU/mL) sind *Brettanomyces* eine Gefahr, da sie diese flüchtigen Phenole jederzeit bilden können.

Bei geringer Konzentration dieser Phenole (selbst unter der sensorischen Wahrnehmungsschwelle) kann dennoch das Bouquet unterdrückt sein und die Fruchtigkeit und Intensität der Rebsortenaromatik wird beeinträchtigt.

Derzeitige Anwendungen zur Vorbeugung gegen *Brettanomyces* sind oft unzureichend:

- präziser Einsatz von Schwefeldioxid, mit Bezug auf den pH-Wert des Weines,
- optimierte alkoholische und malolaktische Gärung,
- professionelle Hefelagerung oder Abstich,
- Fasshygiene und Lagerungsbedingungen.

Diese Anwendungen sind nicht immer effektiv.

No Brett Inside (Chitosan aus mikrobiologischer Herkunft) ist ein innovatives und effizientes Mittel zur Bekämpfung von *Brettanomyces*.

HERKUNFT

No Brett Inside ist ein natürliches Polysaccharid, gewonnen aus Chitin (von *Aspergillus Niger*).

AKTIVITÄT

No Brett Inside inaktiviert *Brettanomyces* im Wein und schützt so vor der Entstehung von Fehlparmen.

ERGEBNISSE

Wissenschaftliche Studien und Praxistests dokumentieren die starke Wirkung von **No Brett Inside** gegen *Brettanomyces*.

Verkostungen: neben der effektiven Verhinderung von Fehlparmen durch *Brettanomyces* ist **No Brett Inside** sensorisch neutral. Die Fruchtigkeit der Weine bleibt geschützt.

BIOLOGISCH

Sobald das Weindepot nach dem Abstich in den Boden eingebracht ist, verdauen Bodenorganismen das Chitosan.

NICHT ALLERGEN

No Brett Inside ist nicht allergen. Die mikrobiologische Herkunft von **No Brett Inside** ist ein effizienter Vorteil.

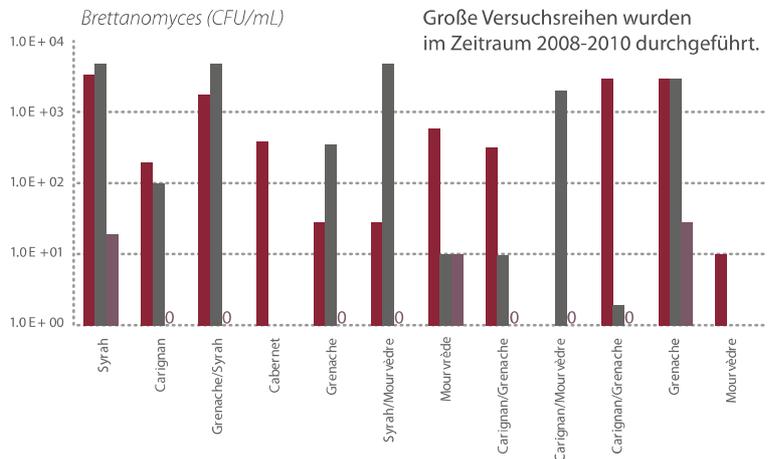
ZULASSUNG

Chitosan ist als neue anerkannte Praxis laut oenologischem Kodex im Juli 2009 durch OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) und von der Europäischen Union seit Dezember 2010 zugelassen.

Die patentierte Herstellung ist von Fa. KitoZyme entwickelt.

NO BRETT INSIDE

EFFEKTIV UND PRÄVENTIV
GEGEN BRETTANOMYCES



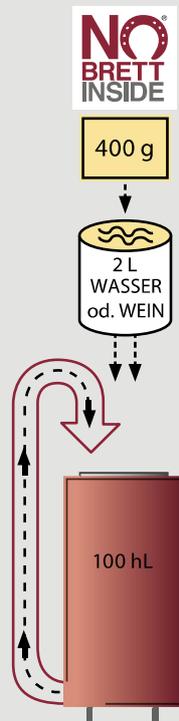
- Tag 0: nicht behandelter Wein
- Tag 10: nicht behandelter Wein 10 Tage später
- B-Tag 10: behandelter Wein mit 4g/hl nach 10 Tagen

NO BRETT INSIDE

EINFACHE ANWENDUNG

Empfohlene Dosierung: 4 g / hL
Maximal zugel. Dosierung: 10 g / hL

- **No Brett Inside** ist nicht löslich und muss vor der Zugabe in Wasser oder Wein suspendiert werden.
- **No Brett Inside** von oben in den Tank zugeben und sorgfältig den gesamten Inhalt durchmischen.
- Nach zehn Tagen muss der behandelte Wein vom Trub befreit werden (Abstich).



Der optimale Zeitpunkt für Anwendung ist nach der malolaktischen Gärung.

Für frühere Anwendung kontaktieren Sie Ihr Weinlabor oder Fachberatung.



VERPACKUNG

- **No Brett Inside** ist ein feines, hellbeiges Pulver
- Packungen zu 100 g kühl und trocken lagern

Tank Nr.
Weinlabor am



Natural solutions that add value to the world of winemaking



BP 59 - 31702 Blagnac Cedex - France - Tél.: +33 (0)5 62 74 55 55 - Fax : +33 (0)5 62 74 55 00. www.lallemmandwine.com
Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. KB 2011/03