



Un seul arôme,
celui de votre vin.



UN NOUVEL OUTIL POUR LUTTER CONTRE LES *BRETTANOMYCES* ET PRÉSERVER LES QUALITÉS AROMATIQUES DES VINS.

Brettanomyces bruxellensis et les conséquences de leur développement dans les vins constituent une menace permanente pour la qualité des vins. Ces levures d'altération sont capables de se développer dans un milieu difficile (alcool élevé, carences nutritionnelles, SO_2 élevé...) à tous les stades de la vinification, notamment pendant les phases d'élevage des vins. Elles sont responsables de la production de composés aromatiques indésirables rassemblés sous le nom de phénols volatils (éthyl-4-phénol, éthyl-4-gaiacol, éthyl-4-catéchol) donnant lieu à la perception de notes qualifiées d'animales (cheval, écurie...), pharmaceutiques (pansement, médicament...), gouache...

Même à des faibles niveaux de population (1 à 1000 UFC/mL), les *Brettanomyces* sont capables de se développer et de produire des phénols volatils. En outre, même lorsque les concentrations de ces phénols volatils sont faibles et inférieures aux seuils de perception, elles masquent le bouquet du vin et en compromettent son expression, sa typicité, son intensité et ses qualités aromatiques et gustatives. A l'échelle mondiale, le volume des vins concernés par cette altération est relativement important.

Aujourd'hui, pour lutter contre les *Brettanomyces* et leur développement, différents moyens préventifs sont mis en œuvre :

- bonne gestion du SO_2 moléculaire en fonction du pH,
- bonne conduite des fermentations alcoolique et malolactique,
- gestion des lies,
- hygiène des barriques...

Mais ces moyens ne suffisent pas toujours : **No Brett Inside** (chitosane d'origine fongique) représente un outil innovant et efficace de lutte contre les *Brettanomyces*.

ORIGINE

No Brett Inside est un polysaccharide dérivé d'une chitine d'origine fongique (*Aspergillus niger*) et non animale.

ACTION

Lors de sa mise en œuvre, en conditions œnologiques et selon les préconisations indiquées, **No Brett Inside** interagit avec les *Brettanomyces*, provoquant leur élimination du milieu.

RÉSULTATS

- De nombreux travaux scientifiques ont démontré en conditions expérimentales l'efficacité de **No Brett Inside** contre les *Brettanomyces*.
- De nombreux essais industriels ont validé l'efficacité du traitement avec **No Brett Inside** en grands volumes sur les *Brettanomyces*.
- Résultats de dégustations effectuées en duo-trio : dans la majorité des cas, il n'y a pas de différence significative entre le vin témoin et le vin traité ; s'il y a une différence, la préférence va au vin traité.

BIODÉGRADABLE

Une fois en contact avec le sol, le chitosane est digéré par des micro-organismes qui le transforment en métabolites solubles.

RESPECTUEUX DE LA SANTÉ ET NON-ALLERGÈNE

De nombreuses applications du chitosane sont référencées en agriculture, agro-alimentaire, cosmétique, médecine. De plus, l'origine fongique du chitosane proposé pour l'œnologie garantit sa complète non-allergénicité.

LÉGISLATION

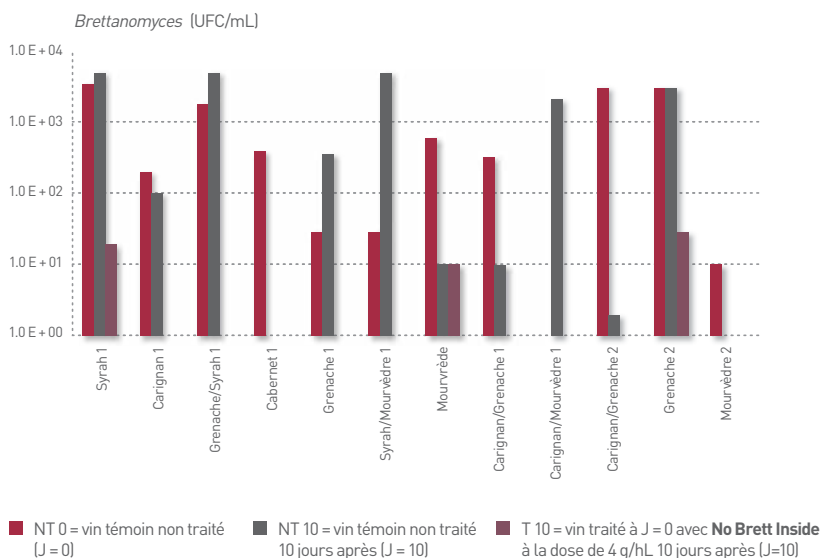
- Admis comme nouvelle pratique du codex œnologique par l'OIV en Juillet 2009 (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)
- Admis par l'Union Européenne en décembre 2010,
- Procédé original et breveté (développé par la société KitoZyme).

LALLEMAND

NO BRETT INSIDE :

UN NOUVEL OUTIL
PRÉVENTIF EFFICACE
CONTRE *BRETTANOMYCES*

Résultats issus d'expérimentations menées en grands volumes, pendant les campagnes 2008-2009-2010.



NO BRETT INSIDE

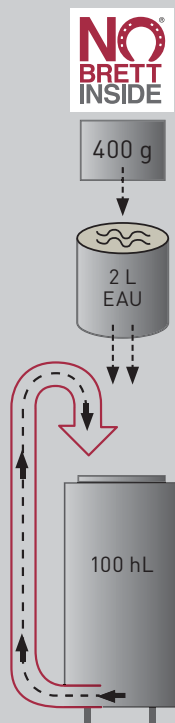
EST FACILE À METTRE
EN ŒUVRE

Dose de traitement recommandée : 4 g/hL
Dose maximale autorisée : 10 g/hL

No Brett Inside est insoluble et doit donc être mis en suspension dans de l'eau ou du vin, avant d'être incorporé de manière homogène dans le vin à la dose de 4 g/hL.

Après avoir introduit la suspension de **No Brett Inside** dans le vin par le haut de la cuve, effectuer un remontage d'homogénéisation correspondant au volume de la cuve.

Après 10 jours de sédimentation, soutirer et séparer le vin traité de ses lies.



LE MOMENT
D'APPLICATION
OPTIMAL EST APRÈS
LA FERMENTATION
MALOLACTIQUE.

Pour des applications
plus précoces,
contacter votre
œnologue-conseil.



PACKAGING

- **No Brett Inside** se présente sous la forme d'une poudre fine, blanche à légèrement beige.
- Sachet de 100 g/25 hL.
- Conserver dans un endroit tempéré et sec.