

ESTABILIZANTE

KillBrett®



Quitosano puro de origen fúngico para la estabilización microbiológica de los vinos. KillBrett® es la solución fácil y eficaz del vinificador para luchar contra los microorganismos de alteración del tipo *Brettanomyces*.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** quitosano de origen 100% fúngico en polvo.
 - ◆ **Interés enológico:** KillBrett® es un producto de **origen natural, naturelle, no animal y no alergénico**, 00% proveniente del quitosano fúngico (extracto de *Aspergillus niger*) cuya actividad de reducción de carga microbiana está ampliamente demostrada.
- KillBrett® es fácil de usar y eficaz a partir de 4 g/hL: su uso **reduce significativamente las poblaciones de microorganismos indeseables**, del tipo *Brettanomyces*, en los vinos y previene sus consecuencias nocivas.

Conforme al Codex enológico del OIV y al reglamento UE n°53/2011 (que modifica el reglamento CE n°606/2009).



MODE DE EMPLEO

- ◆ KillBrett® puede utilizarse en cualquier momento durante la fase posterior a la fermentación (para un uso más precoz, pida consejo a su enólogo). Mezclar el KillBrett® en 10 veces su peso en agua o vino, agitando constantemente. Enseguida incorpore ésta preparación al vino a tratar asegurando una buena homogeneización. Trasiegue el vino tratado 10 a 15 días después del tratamiento.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** 2 a 10 g/hL.
- ◆ **Dosis máxima autorizada:** Reducir *Brettanomyces*: 10 g/hL. Metales pesados: 100 g/hL. Quiebra: 100 g/hL. OTA: 500 g/hL. Clarificación: 100 g/hL.

Dosis de tratamiento recomendadas:

Contaminación inicial	Recomendación de tratamiento
Moderada $\pm 10^2$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL
Elevada $\pm 10^3$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL + VinoTaste® Pro 10g/hL
Muy elevada $\geq 10^4$ cell/mL	KillBrett® 6g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Tratamiento preventivo (tras la FML)	KillBrett® 4g/hL



RESULTADOS DEL ENSAYO

1. EFECTO DE KILLBRETT® SOBRE LA POBLACIÓN DE *BRETTANOMYCES*

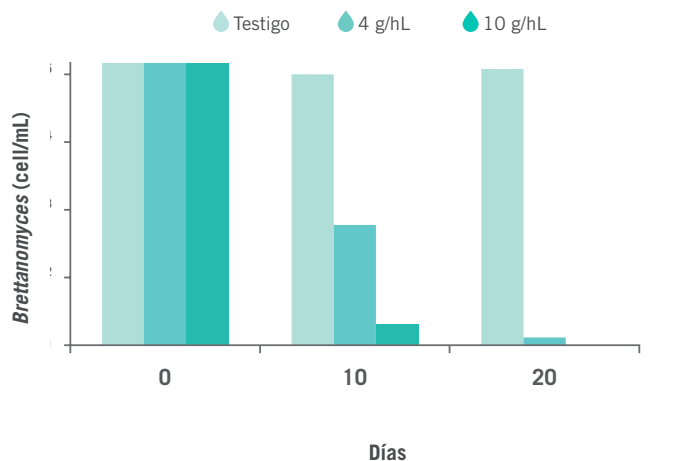
Burdeos, Cabernet-Sauvignon 2018

Población inicial en *Brettanomyces*: $2,2 \cdot 10^5$ cell/mL

SO₂ libre: 25 mg/L

T: 15°C

pH: 3,81





2. EFECTO DE KILLBRETT® SOBRE LA POBLACIÓN DE *BRETTANOMYCES*

Valle de Loira, Cabernet-Franc 2018

Población inicial en *Brettanomyces*: $1,2 \cdot 10^5$ cell/mL

SO₂ libre: 21 mg/L

T: 16°C

pH: 3,69



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** polvo fino inoloro beige
- **Pureza:** > 95 %
- **Cenizas:** < 3 %

LÍMITES

- **Plomo:** < 1 mg/kg
- **Mercurio:** < 0.1 mg/kg
- **Arsénico:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Cobre:** < 30 mg/kg
- **Hierro:** < 100 mg/kg
- **Zinc:** < 50 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Envase de 100 g y de 500 g.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/10-09-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM