

# Lalvin NO BRETT INSIDE

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 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 malolaktische Gräung,
- Professionelle Hefelagerung oder Abstrich,
- Fasshygiene und Lagerbedingungen.

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 Weis und schützt so vor der Entstehung von Fehleraromen.

## Ergebnisse

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

Verkostungen: neben der effektiven Verhinderung von Fehleraromen 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 Inseide ist ein effizienter Vorteil.

## Zulassung

Chitosan ist als neue anerkannte Praxis laut oenologischem Kodex im Juli 2009 dur 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.

## 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 geben und sorgfältig den gesamten Inhalt durchmischen.

Nach zehn Tagen muss der behandelte Wein vom Trub befreit werden (Abstich).

## Verpackung

No Brett Inside ist ein feines hellbeiges Pulver.

Packung zu 100 g

Kühl und trocken lagern.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen