

ANTI BRETT

Nouveauté 2007

Préparation enzymatique associée à des écorces de levures pour l'inactivation de *Brettanomyces* et la réduction des odeurs liées aux phénols volatils

L'activité spécifique sur les *Brettanomyces* d'**Antibrett** est due à la particularité des écorces de levures activées enzymatiquement. Ses constituants présentent des propriétés adsorbantes sur les 4 éthylphénols et 4 éthylgâicol, composés qui confèrent au vin des odeurs désagréables qui rappellent celles de la sueur de cheval, des odeurs pharmaceutiques ou encore du sparadrap.

Le système de production avec lequel sont obtenues ces écorces, permet une dégradation exclusive de la paroi cellulaire de la levure, notamment la chitine, en préservant la structure de la membrane cytoplasmique qui présente des propriétés adsorbantes spécifiques.

Antibrett inhibe la production de phénols vinyle-reductase qui participe à la transformation des acides cinnamiques, naturellement présents dans le vin, et plus précisément dans ses dérivés d'éthyl, responsables d'odeurs de *Brettanomyces*.

La contamination de *Brettanomyces* est pratiquement toujours liée à un nombre limité de cellules. L'utilisation seule d'**Antibrett** est suffisante pour limiter la croissance de microorganismes du vin. L'utilisation d'anhydride sulfureux libre d'au moins 25 mg/L, complète l'action antiseptique sur *Brettanomyces*.

Antibrett doit être utilisé en cas de contamination confirmée mais également en prévention de celle-ci: le *Brettanomyces*, a en effet des temps d'incubation très longs (3-8 mois), pendant lesquels les odeurs désagréables ne sont pas perceptibles.

Antibrett trouve son utilisation même sur des vins en fin de fermentation, lorsque l'on craint une contamination causée par les changements climatiques et phytosanitaires ou au cours de parcours fermentaires irréguliers.

Antibrett est également efficace contre les odeurs indésirables, comme celles des barriques sales et de moisissures, souvent rencontrées dans les vins.



Doses d'emploi

Jusqu'à 40 g/hL en fonction du degré de contamination.

Mode d'emploi

Délayer la dose dans de l'eau 1:10 et l'ajouter immédiatement au vin au cours d'un remontage énergétique.

Il est conseillé d'avoir un taux de SO₂ libre supérieur à 15 mg/L. Contrôler la stabilité protéique après l'ajout.

Conditionnement

Boîtes de 500 g en carton de 4 kg.
Cod. prod. 002507.



SPINDAL, Zone Industrielle
3 Rue Ampère
77220 Gretz-Armainvilliers

Tél. +33.(0)1.64.07.80.00
Fax +33.(0)1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr