

BRETTKILL

Stabilizzante microbiologico a base di chitosano

CARATTERISTICHE

BrettKill è un prodotto non allergenico, efficace per il controllo microbiologico dei vini. Inibisce lo sviluppo di *Brettanomyces* sp. permettendo di ridurre o eliminare il ricorso a SO₂. Efficace anche per contrastare lo sviluppo dei batteri lattici e acetici.

Il processo di pre-attivazione del chitosano presente in BrettKill ne garantisce l'immediata solubilità nel vino e l'elevata densità delle cariche positive. Queste caratteristiche permettono un'azione antimicrobica, in particolare verso i *Brettanomyces*, rapida ed efficace. BrettKill reagisce con le cariche negative delle pareti e delle membrane cellulari dei microrganismi, compromettendone la funzionalità e causandone la morte; si ottiene anche la flocculazione e la precipitazione delle cellule, che possono essere facilmente allontanate tramite travaso.

La diminuzione della popolazione microbica inizia già nelle prime ore dopo l'aggiunta tuttavia, agendo per contatto, è utile prolungare il trattamento per alcuni giorni, inoltre l'efficacia aumenta effettuando rimescolamenti quotidiani. Una volta allontanato il prodotto, il vino non è più protetto da successivi inquinamenti microbici, bisogna prestare attenzione all'igiene e valutare aggiunte di SO₂ o di ulteriore BrettKill.

I vini trattati risultano più limpidi e più facilmente filtrabili, grazie all'azione chiarificante del chitosano.

APPLICAZIONI

BrettKill è particolarmente consigliato, in alternativa a SO₂ e lisozima, dopo la fermentazione alcolica e dopo la fermentazione malolattica per:

- proteggere i vini da *Brettanomyces* sp. dalla conclusione della FML fino al termine dell'affinamento;
- evitare lo sviluppo di batteri lattici nei vini base spumante, nel pied de cuve e in presa di spuma.

MODO DI IMPIEGO

Disperdere accuratamente in acqua o vino 1:10 e aggiungere alla massa da trattare, omogeneizzando con cura. Lasciare a contatto 3-8 giorni, meglio se con batônage quotidiani. Protraendo i tempi di contatto, anche di 1-2 mesi, si prolunga la protezione antimicrobica. Prima di aggiungere BrettKill (p.e. dopo la FA o FML) effettuare un travaso per allontanare la feccia e parte del torbido.

ATTENZIONE!

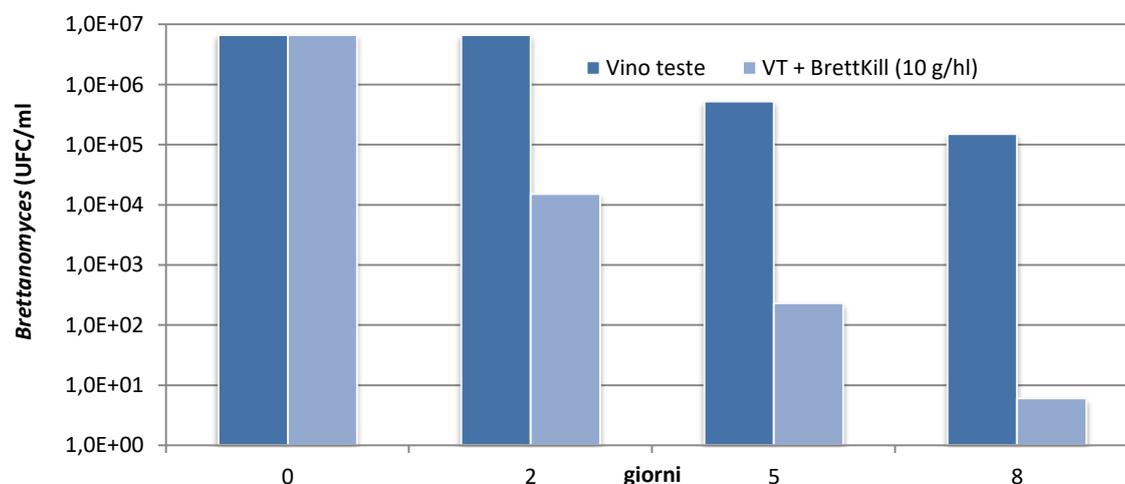
- Non utilizzare prima dell'inoculo di batteri malolattici.
- L'efficacia antimicrobica diminuisce in vini con torbidità elevata. In questi casi si consiglia di impiegare i dosaggi più elevati.
- Con il travaso si allontana il chitosano, insieme alle cellule morte e il vino non è più protetto da successivi inquinamenti microbici. Valutare aggiunte di SO₂ o di ulteriore BrettKill.
- Per avviare la FML in masse trattate con BrettKill è necessario prima travasare, poi inoculare i batteri selezionati.

DOSI

Le dosi variano in funzione della carica microbica contaminante e del tempo di contatto disponibile. In generale da 5 a 15 g/hl (dose massima consentita).

CONFEZIONI

Barattolo da 500 g e da 100 g.



Inibizione dello sviluppo di Brettanomyces bruxellensis in vino rosso, con e senza addizione di BrettKill.