

BRETTKILL

Estabilizante microbiológico a base de quitosano

CARACTERÍSTICAS

BrettKill es un producto no alergénico, eficaz para el control microbiológico de los vinos. Evita el desarrollo de *Brettanomyces* sp. permite reducir o eliminar el uso de SO₂. Eficaz también para contrarrestar el desarrollo de las bacterias lácticas y acéticas.

El proceso de pre-activación del quitosano presente en BrettKill garantiza la inmediata solubilidad en el vino y la elevada densidad de las cargas positivas. Estas características permiten una acción antimicrobiana, en particular contra los *Brettanomyces*, rápida y eficaz. BrettKill reacciona con las cargas negativas de las paredes y de las membranas celulares de los microorganismos, comprometiendo la funcionalidad y causando la muerte; se obtiene también la floculación y la precipitación de las células, que pueden ser fácilmente alejadas mediante el trasiego.

Una vez añadido la disminución de las poblaciones microbianas empieza desde las primeras horas, actuando por contacto, es útil prolongar el tratamiento durante algunos días, además su eficacia aumenta si se mezcla a diario. Una vez eliminado el producto, el vino ya no tiene protección para las sucesivas contaminaciones microbianas, por lo tanto, hay que prestar atención a la higiene y considerar eventuales adiciones de SO₂ o de BrettKill.

Los vinos tratados resultan más límpidos y fáciles de filtrar, gracias a la acción clarificante del quitosano.

APLICACIONES

BrettKill se aconseja particularmente, como una alternativa al SO₂ y a la lisozima, después de la fermentación alcohólica y después de la fermentación maloláctica para:

- Proteger los vinos del *Brettanomyces* sp. desde la conclusión de la FML hasta el final del afinado;
- Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en el pie de cuba y en la toma de espuma.

MODO DE EMPLEO

Dispersar cuidadosamente en el agua o en el vino 1:10 y añadir a la masa por tratar, homogenizando con atención. Dejar en contacto al menos 3-8 días, mejor con ciclos de bâtonnage diarios. Prolongando los tiempos de contacto, de 1-2 meses, aumenta la protección antimicrobiana. Antes de añadir BrettKill (p.ej. después de la FA o FML) efectuar un trasiego para eliminar las lías gruesas y parte del turbio.

¡ATENCIÓN!

- No se debe utilizar antes de la inoculación de las bacterias malolácticas.
- La eficacia antimicrobiana disminuye en los vinos con turbidez elevada. En estos casos es aconsejable usar dosajes más altos.
- Con el trasiego se aleja el quitosano, junto con las células muertas y el vino no está protegido para posteriores contaminaciones microbianas. Considerar adiciones de SO₂ o de BrettKill.
- Para arrancar la FML con masas tratadas con BrettKill se debe trasegar antes y sucesivamente inocular las bacterias seleccionadas.

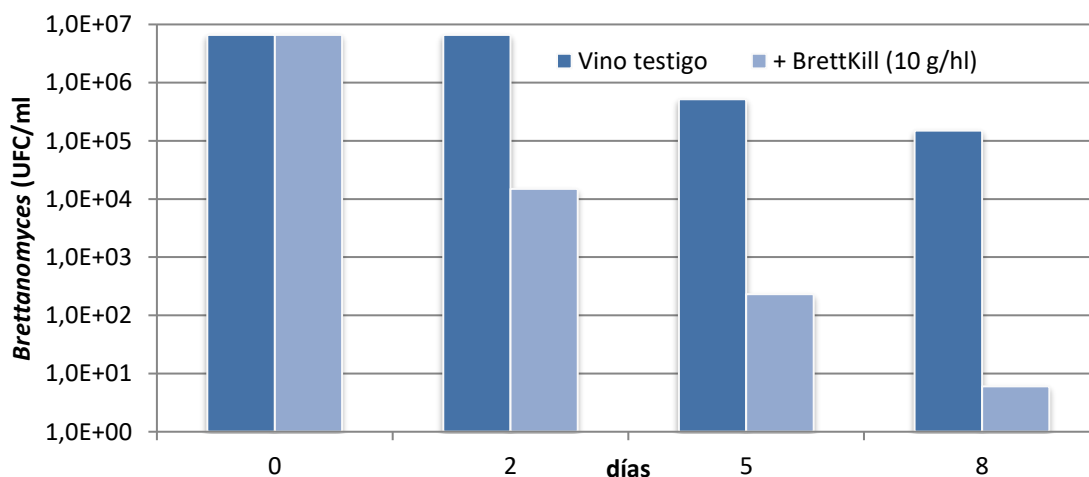
DOSIS

Las dosis varían en función de la carga microbiana contaminante y del tiempo de contacto disponible.

En general de 5 a 15 g/hl (dosis máxima permitida)

ENVASES

Botes de 500 g y de 100 g.



Inibición del desarrollo de Brettanomyces bruxellensis en el vino tinto, con y sin adición de Brettkill.