



KillBrett®

Quitosano puro, de origem fúngica, para a estabilização microbiológica dos vinhos. KillBrett® é a solução simples e eficaz do vinificador, no combate aos microorganismos de alteração tipo *Brettanomyces*

DATA:	22/08/2022
REVISÃO:	GD/22-08-2022



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

FORMULAÇÃO: Quitosano de origem 100% fúngica em pó.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: KillBrett® é um produto de origem natural, não animal e não alergénio, proveniente de 100% de quitosano fúngico (extrato de *Aspergillus niger*), cuja atividade de redução da carga microbiana é amplamente demonstrada.

KillBrett® é fácil de utilizar e eficaz a partir de 4 g/hl: a sua aplicação diminui significativamente as populações de microrganismos indesejáveis, do tipo *Brettanomyces*, nos vinhos e previne suas consequências nocivas.

(Conforme Codex Enológico da OIV e Regulamento (UE) nr. 53/2011 (que modifica o Regulamento (CE) nr. 606/2009).



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 2 a 10g/hl

Dose máxima autorizada: Redução de *Brettanomyces*: 10 g/hl; Metais pesados: 100 g/hl
Casse: 100 g/hl; OTA: 500 g/hl; Clarificação: 100 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

KillBrett®, pode ser utilizado em qualquer altura, na fase pós-fermentativa (para utilizações mais precoces, consultar um enólogo). Misturar KillBrett® em 10 vezes o seu peso de água ou vinho, remexendo continuamente. Incorporar no vinho a tratar e assegurar uma boa homogeneização. Extrair o vinho tratado, 10 a 15 dias após tratamento.

DOSES DE TRATAMENTO RECOMENDADAS

Contaminação Inicial	Preconização de tratamento
Moderada $\pm 10^2$ cell/ml	KillBrett® 4g/hl
Forte $\pm 10^3$ cell/ml	KillBrett® 4g/hl + Vinotaste®Pro 10 g/hl
Muito forte $\pm 10^4$ cell/ml	KillBrett® 6g/hl + Vinotaste®Pro 10 g/hl
Tratamento preventivo (após FML)	KillBrett® 4g/hl

KillBrett®



ESPECIFICAÇÕES

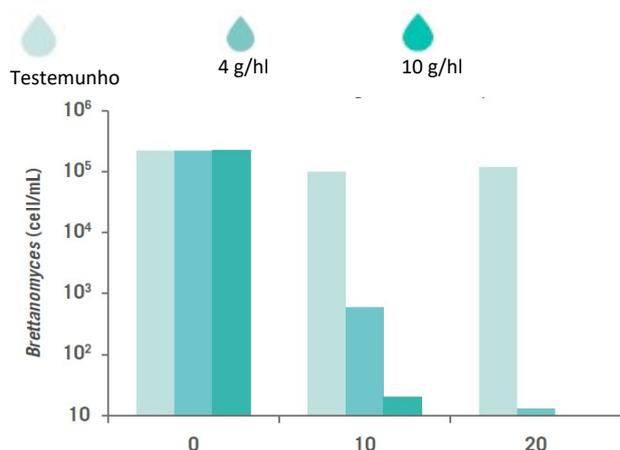
FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó fino, inodoro, bege
Pureza	>95%
Cinzas	<3%

LIMITES	
Chumbo	< 1 mg/kg
Merúrio	< 0,1 mg/kg
Arsénio	< 1 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg
Crómio	<10 mg/kg
Cobre	<30 mg/kg
Ferro	<100 mg/kg
Zinco	<50 mg/kg



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

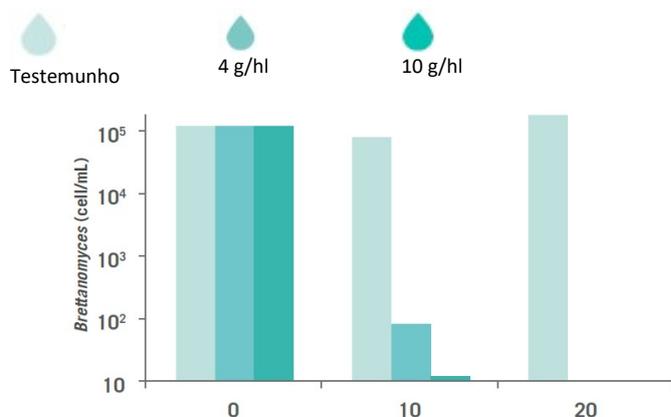
1 - EFEITO DE KILLBRETT® SOBRE AS POPULAÇÕES DE *BRETTANOMYCES*



Bordelais, Cabernet-Sauvignon 2018

População inicial em Brettanomyces: 2,2 10⁵ cell/ml
SO₂ livre: 25 mg/l
T: 15°C
pH: 3,81

2 - EFEITO DE KILLBRETT® SOBRE AS POPULAÇÕES DE *BRETTANOMYCES*



Val de Loire, Cabernet-Franc 2018

População inicial em Brettanomyces: 1,2 10⁵ cell/ml
SO₂ livre: 21 mg/l
T: 16°C
pH: 3,69



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens 100 e 500 g.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.