



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICEstab

SOS brett



DESCRIZIONE

Tannini ellagici e condensati ad alto potere antiossidante e antimicrobico miscelati con chitosano purissimo estratto da *Aspergillus niger*.

CARATTERISTICHE

Si presenta come una polvere di colore bruno-chiaro, parzialmente solubile in acqua.

Le frazioni tanniche selezionate ed uniche nel suo genere assicurano un'ottima protezione del vino dalle ossidazioni e limitano lo sviluppo di tutta una serie di microrganismi in particolare il *Brettanomyces*.

Il Chitosano utilizzato per **SOS brett** è ottenuto per deacetilazione della Chitina-glucano estratta da *Aspergillus niger*.

Le caratteristiche che distinguono **SOS brett** nella gestione degli affinamenti in termini di attività antiossidante e antimicrobiche da qualunque altro coadiuvante microcida è frutto dell'azione sinergica tra la molecola del chitosano e gli estratti da specie botaniche diverse utilizzati.

I numerosi test condotti in laboratorio confermano la sua spiccata attività nei confronti di diverse specie.

SOS brett viene sciolto e addizionato alla massa offrendo quindi un principio attivo completo, manifestando così ottimi risultati nella:

- regolazione della flora batterica,
- inibizione dei radicali liberi
- inibizione ed eliminazione del *Brettanomyces*
- riduzione della quantità di solfiti.

I tannini all'interno del formulato riescono ad amplificare l'utilizzo del solo chitosano nella strategia di prevenzione degli inquinamenti.

I tannini mostrano una spiccata affinità per le proteine, dimostrandosi efficaci nella stabilizzazione della matrice proteica dei vini.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Durante la vendemmia direttamente sulle uve e comunque prima della dirasparatrice a 2-5 g/ql

Durante l'affinamento in legno 5-10 g/hl.

Aggiunte di 2-4 g/hl ad ogni travaso durante l'affinamento contribuiscono a ridurre la quantità di solfiti.

Nel caso di forti inquinamenti con numero di cellule superiore a 10^5 UFC/ml

Si consiglia un dosaggio di 15 g/hl.

Dose massima 20 g/hl.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015
CQY
CERTIQUALITY



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

Il Prodotto si scioglie preventivamente in vino o acqua ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa con un tubo venturi oppure con un rimontaggio.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

