



ICEstab

SOS Brett



Stabilizzante microbico a base di tannino naturale e chitosano fungino

## DESCRIZIONE

**ICEstab SOS Brett** è uno stabilizzante naturale a base di tannini ellagici e tannini condensati ad alto potere antiossidante e antimicrobico, miscelati con chitosano purissimo estratto da *Aspergillus niger*.

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

Le frazioni tanniche selezionate ed uniche nel loro 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*.

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

## CARATTERISTICHE

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.

**ICEstab SOS brett** viene sciolto e aggiunto alla massa offrendo quindi un principio attivo completo, manifestando così, anche senza rimontaggi, ottimi risultati nella:

- regolazione della flora batterica
- inibizione dei radicali liberi
- inibizione ed eliminazione del *Brettanomyces*
- riduzione della quantità di solfiti
- Stabilizzazione proteica dei vini

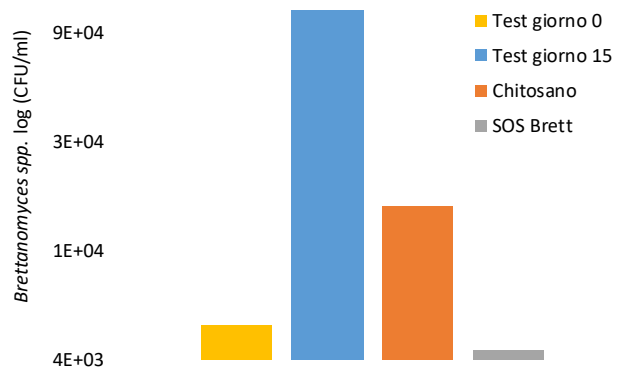
## APPLICAZIONI

- Vini contaminati da *Brettanomyces*
- Sulle uve come prevenzione dalle contaminazioni indesiderate
- Nei travasi per la riduzione dell'utilizzo della SO<sub>2</sub>
- Come agente stabilizzante e antiossidante in uva, mosto o vino

## RISULTATI SPERIMENTALI

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

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



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

- **Durante la vendemmia:** da 2 a 5 g/ql direttamente sulle uve o comunque prima della dirasparatrice
- **Durante l'affinamento in legno:** da 5 a 10 g/hl
- **Nei travasi:** da 2 a 4 g/hl ogni travaso 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 legale 20 g/hl.

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.