



# La Killbrett®

**KILLBRETT®** utiliza quitosano, una innovadora herramienta biotecnológica reconocida para la estabilización microbiológica de los vinos. **KILLBRETT®** es una solución simple y eficaz del enólogo para luchar contra microorganismos de alteración del tipo *Brettanomyces*.



## OENOLOGICAL BENEFITS

- ◆ KILLBRETT® es un producto de origen natural, no animal y no alergénico, 100% derivado del quitosano fúngico (extracto de *Aspergillus niger*) cuya actividad de reducción de carga microbiana está ampliamente demostrada.
- ◆ KILLBRETT® es fácil de usar y eficaz a partir de 4 g/hL: su uso reduce significativamente las poblaciones de microorganismos indeseables, como el *Brettanomyces*, en los vinos y previene sus consecuencias nocivas.
- ◆ KILLBRETT® se ajusta a las disposiciones del Codex sobre el vino de la OIV y al Reglamento 53/2011 de la UE (que modifica el Reglamento (CE) nº 606/2009).



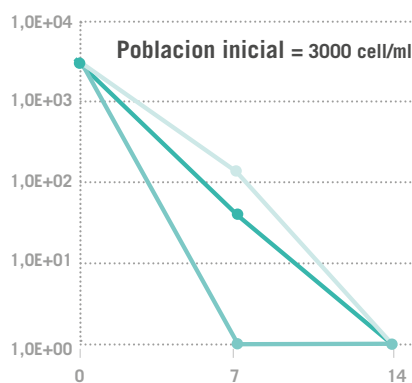
## USAGE

- ◆ KILLBRETT® puede utilizarse en cualquier momento durante la fase posterior a la fermentación (para usos más tempranos, pida consejo a su enólogo).
- ◆ Mezcle Killbrett® en 5 veces su peso de agua o vino, revolviendo continuamente.
- ◆ Incorporar esta preparación en el vino a tratar y asegurar una buena homogeneización.
- ◆ Retirar el vino tratado 10 días después del tratamiento.

## EFFECTO DE KILLBRETT® EN LAS POBLACIONES DE BRETTANOMYCES



Efecto de KillBrett®  
en las poblaciones *Brettanomyces*



◆ KillBrett 2g/hL + VinoTaste Pro 10g/hL    ◆ KillBrett 4g/hL    ◆ KillBrett 2g/hL + VinoTaste Pro 15g/hL

## Dosis recomendadas para el tratamiento

Contaminación inicial	Recomendación de tratamiento
Moderate $\pm 10^2$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL
Alto $\pm 10^3$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL + VinoTaste® Pro 10g/hL
Muy alto $\geq 10^4$ cell/mL	KillBrett® 6g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Tratamiento preventivo (después FML)	KillBrett® 4g/hL



## DOSIS DE USO

- ◆ **Dosis:** 4 a 10 g/hL.
- ◆ **Dosis máxima legal:**  
- Reduccion de *Brettanomyces*: 10 g/hL.



## ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado, en su envase original herméticamente cerrado.
- ◆ Cajas de 100 g o de 1 kg.