

Biztos recept *Brettanomyces* ellen: NO BRETT INSIDE



A *Brettanomyces bruxellensis* komoly veszély a borminőséget illetően. A musttal, borral érkezik a pincébe, a borban szaporodik, és megtelepszik a fahordók dongáin és pólusaiban. Ez az élesztő nehéz körülmények között (magas alkohol tartalom, tápanyaghiány, magas kénessavszint...) is képes a túlélésre, és bármely stádiumban a borban történő szaporodásra. Bármikor képes érzékszervi nemkívánatos aromaanyagok, az illó etil-fenol vegyületek termelésére. Ilyen fenolos vegyületek a 4-etil-fenol, 4-etil-gvajakol, 4-etil-katechol. Ezek az illó fenolok érzékszervi küszöb alatt vagy annak környékén takarják, maszkosítják a bor bukját, fajta- és termőhelyi jellegét, intenzitását. Az érzékszervi küszöb fölött nemkívánatos lóistálló-, lópokróc-, égett gumi-, ragtapasz- stb. szagot okoznak.

A *Brettanomyces* még alacsony populációs szinten is veszélyt jelent (1-1000 Telepképző Egység/ml), akár palackozás után is, mivel bármikor termelhet illó fenolokat.

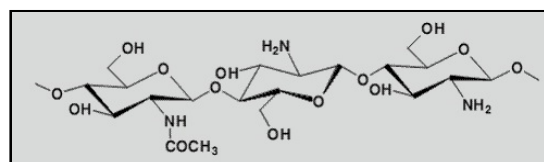
Sok borvidéken a borok nagy hányadánál érezhető a *Brettanomyces* „közreműködése”.

Idézet Sam Harroptól (Master of wine): - „ A brett a vörösborokban csaknem olyan gyakorisággal jelenik meg, mint a dugóhiba. A különbség csak az, hogy a dugóhiba véletlenszerű. A brettel/illó fenolokkal a teljes tétel hibássá válik, így ennek sokkal komolyabb a következménye, mint a dugóhibának.”

A *Brettanomyces* kiküszöbölésére, kordában tartására számos technológiai lépést próbálnak alkalmazni több-kevesebb sikerrel: a szabadkénessav pH-függő adagolása, az irányítottan vezetett alkoholos erjedés és baktériumos almasavbontás, a tiszta körülmények közötti fajlesztő seprőjén tartás, a pince- és különösen a fahordók higiéniája, azonban mindezek sokszor nem hoznak tökéletes és kielégítő eredményt.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal (OIV) a borászati kódexben 2009 Júliusában, az Európai Unió 2010 decemberében (EC 606/2009 Annex 1a) jegyezte be új technológiai gyakorlatként a gomba eredetű kitozánt, ami egy innovatív és hatékony eszköz a *Brettanomyces* kontrolljára. **A NO BRETT INSIDE új biotechnológiai eszköz a *Brettanomyces* leküzdésére, boraink illat-, ízminőségének megőrzésére.**

A *Lallemand No Brett Inside* egy gomba eredetű kitozán, természetes poliszaharid, melyet az *Aspergillus niger* gombából vonnak ki. Tehát nem állati eredetű és igazoltan nem allergén! A kitozán a gomba eredetű kitin deacetilezéssel születő származéka, amely eljárást a KitoZyme cég fejlesztett ki és védetett le.



A *No Brett Inside* egy oldhatatlan anyag, amit vízben vagy borban kell diszpergálni, majd felönteni, felfejteni a tartály vagy hordó tetejére, alaposan elkeverni a teljes tartály vagy hordó borában (dózisa 4 g/hl). Reakcióba lép a *Brettanomyces*-szel, és eltávolítja azt a borból. 10 napos kontaktidő után a bort le kell fejteni a keletkezett seprőről! Ideális alkalmazási ideje a baktériumos almasavbontás utáni állapot. Sok tudományos kutatómunka, és 2008-, 2009-, 2010-ben számos nagy volumenű borászati kísérlet igazolta a *No Brett Inside* hatékonyságát a *Brettanomyces*-re.

Dr Kovács Tamás, Kovácsné Berár Olga
Kokoferm Kft Gyöngyössolymos, Csákkői 10.
Tel/fax: 37/370-892; www.kokoferm.hu