

HEFEDERIVAT ZUM SCHUTZ GEGEN OXIDATION IM WEIN

Extraferm® D'fend ist ein Hefederivat, das in Zusammenarbeit mit dem „Institut Universitaire de la Vigne & du Vin“ (IUVV) - Jules Guyot (Dijon-Frankreich) selektiert wurde. Dank seiner nukleophilen Eigenschaften konnte die antioxidative Wirkung dieses Hefederivats aufgezeigt werden. Die Fruchtigkeit und Frische der Weine bleiben dadurch lange erhalten, die Aromen sind klar und das Gefühl am Gaumen ist rund und voll.

EIGENSCHAFTEN

- Schützt Weiß- und Roséweine vor Oxidation.
- Sofortige und langfristige Schutzwirkung während des Weinausbaus.
- Verleiht den Weinen Fülle, aromatische Klarheit und ein langanhaltendes und volles Gefühl am Gaumen.
- Verhinderung von Oxidation, mit niedrigem SO₂-Gehalt oder sogar ohne SO₂.

ZUSAMMENSETZUNG

Einzigartige Mischung aus Hefederivaten (*S. cerevisiae*), reich an nukleophilen, antioxidativen Verbindungen:

- inaktivierte Hefe: 80%
- autolytierte Hefe: 20%.

DOSIERUNG & GEBRAUCHSANLEITUNG

- **Dosage:** 10 bis 30g/hL
- **Extraferm D'fend** sollte dem Most und/oder am Ende der alkoholischen Gärung oder während der Lagerung in den Wein gegeben werden. *Vermeiden Sie die Zugabe unmittelbar vor der Filtration.*
- **Kontaktzeit:** mindestens einen Monat
- Vor der Zugabe **Extraferm D'fend** in 10-facher Menge eines Wassers/Wein-Gemischs suspendieren.



Oenobrand-Produkte werden aus Hefederivaten hergestellt, die mit exklusiver Technologie ausgewählt und getrocknet werden. Dadurch ist ihre hohe Dispergierfähigkeit schnell und ohne Klumpenbildung gewährleistet.

VERPACKUNG & LAGERUNG

- 1Kg: mehrschichtig laminierte, luftdichte Beutel
- 10Kg: Alu-Beutel in einem Karton
- An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (5-15°C).

VOR OXIDATION SCHÜTZEN

Extraferm D'fend ermöglicht es die Frische und Fruchtigkeit der Weine ohne Oxidations- oder Reduktionsnoten zu bewahren. Dies konnte bei einem Versuch mit einem Chardonnay gezeigt werden (**Abbildung 1**).

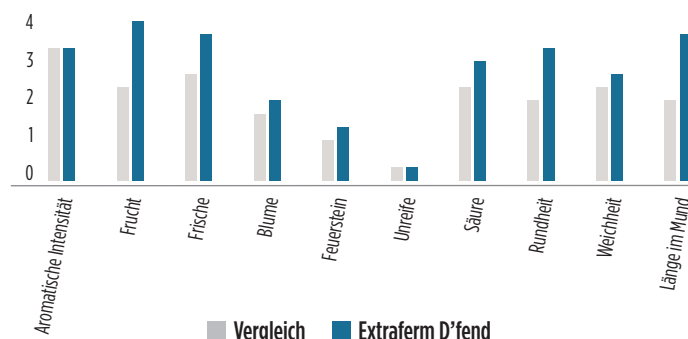


Abbildung 1. Chardonnay 2020, AOC St Véran (Burgund). Organoleptische Wirkung von Extraferm D'fend (30g/hL). Der Versuch wurde durchgeführt vom IUVV.

OXIDATIVE STABILITÄT GEWÄHRLEISTEN

Durch die Bestimmung von Aldehyden, die die Oxidation markieren, wurde die Entwicklung der Weine verfolgt. Am Beispiel eines Bio-Chardonnays, der ohne SO₂ vinifiziert wurde, konnte gezeigt werden, dass **Extraferm D'fend** die Fähigkeit besitzt die Aldehydbildung zu begrenzen (**Abbildung 2**). Dadurch wurden die organoleptischen Eigenschaften des fertigen Weins bewahrt.

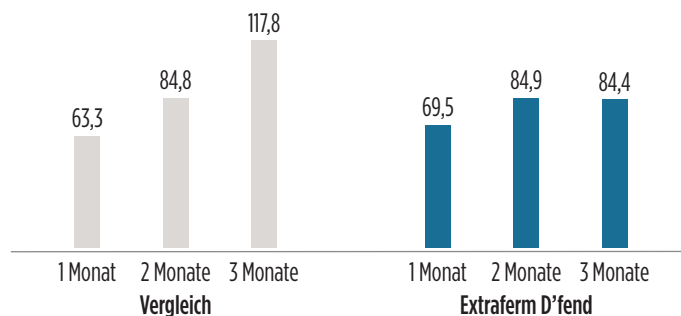


Abbildung 2. Bio-Chardonnay 2020 (Languedoc, Frankreich). Bestimmung von Aldehyden (Isobutyraldehyd, 2-Methylbutanal, Isovaleraldehyd, Methional, Phenylacetaldehyd) in µg/L.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

VERTRIEBEN VON: