

EL DERIVADO DE LEVADURA PROTECTOR QUE GARANTIZA LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LOS VINOS

Extraferm® D'fend es un derivado de levadura seleccionado en colaboración con el «Institut Universitaire de la Vigne & du Vin» (IUVV) - Jules Guyot (Dijon-Francia). Gracias a esta colaboración se evidenciaron las propiedades antioxidantes de este derivado de levadura, debidas a una fracción nucleófila soluble. De esta forma, el afrutado y la frescura de los vinos se conservan en el tiempo, los aromas son francos y en boca se muestran redondos y plenos.

PROPIEDADES

- Protege los vinos blancos y rosados de la oxidación.
- Efecto protector inmediato y a largo plazo durante la crianza del vino.
- Aporta redondez a los vinos, los aromas son francos, aumenta la persistencia y amplitud en boca.
- Previene la oxidación de vinos elaborados con bajo contenido en SO₂ o sin SO₂.

COMPOSICIÓN

Mezcla de derivados de levadura (*S. cerevisiae*) rica en compuestos nucleófilos antioxidantes:

- levadura inactivada: 80%
- levadura autolisada: 20%.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- **Dosis de uso:** de 10 a 30 g/hL
- **Extraferm D'fend** puede añadirse al mosto, o al vino durante el almacenamiento. Evitar la adición justo antes de la filtración.
- **Tiempo de contacto:** al menos un mes.
- Antes de añadirlo, suspender **Extraferm D'fend** en 10 veces su peso en agua/vino.



Oenobrand formula sus productos a partir de derivados de levadura seleccionados y secados mediante dos tecnologías exclusivas. Esto le confiere una gran capacidad para conseguir una rápida dispersión sin formación de grumos.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg: envases multicapas laminados cerrados herméticamente
- 10 Kg: envases de aluminio en cajas de cartón
- Consérvese en un lugar fresco y seco (5 - 15°C).

PROTEGER FRENTE A LA OXIDACIÓN

Extraferm D'fend preserva la frescura y afrutado de los vinos, sin notas de oxidación o reducción, como demuestra el ensayo realizado en Chardonnay (Figura 1).

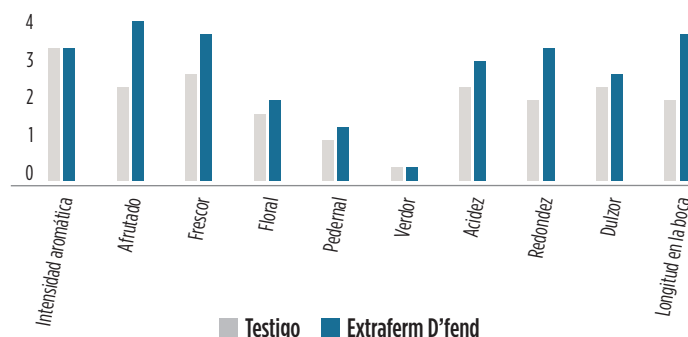


Figura 1. Chardonnay 2020, AOC St Véran (Borgoña). Impacto organoléptico de Extraferm D'fend (30g/hL). Ensayo realizado por el IUVV.

ASEGURAR LA ESTABILIDAD OXIDATIVA

La evolución de la oxidación de los vinos se controló mediante la determinación de marcadores aldehídicos de oxidación. El ejemplo del Chardonnay orgánico vinificado sin SO₂ (Figura 2) ilustra la capacidad de **Extraferm D'fend** de limitar la formación de estos aldehídos y, por lo tanto, de preservar las cualidades organolépticas del vino acabado.

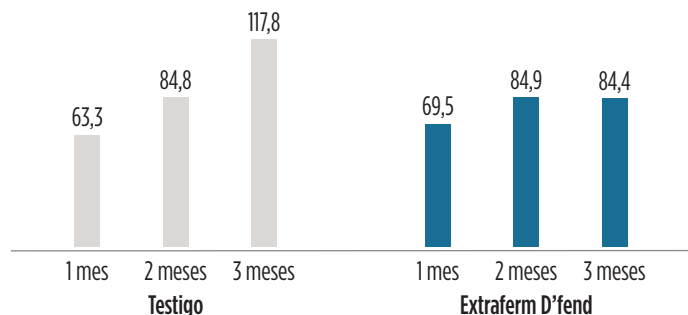


Figura 2. Chardonnay bio 2020 (Languedoc, France). Cuantificación de los aldehídos (isobutiraldehído, 2-metilbutanal, isovaleraldehído, metional, fenilacetaldéhído) en µg/L.

Se ha prestado especial atención a garantizar la exactitud de la información aquí proporcionada. Considerando que las condiciones específicas de aplicación y de uso de nuestros productos por parte del usuario están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados que pueda obtener el usuario. El usuario es el único responsable de determinar la pertinencia de su uso y las normativas legales aplicables.

OENOBANDS SAS

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

DISTRIBUIDO POR: