

## LE DÉRIVÉ DE LEVURE PROTECTEUR QUI ASSURE LA STABILITÉ OXYDATIVE DES VINS

**Extraferm® D'fend** est un dérivé de levures sélectionné en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne & du Vin (IUVV) - Jules Guyot (Dijon-France). Ce partenariat a mis en évidence les propriétés antioxydantes de ce dérivé de levure, grâce à une fraction nucléophile soluble. Le fruité et la fraîcheur des vins sont ainsi conservés dans le temps ; les arômes sont nets et la bouche ronde et pleine.

### PROPRIÉTÉS

- Protège les vins blancs et rosés de l'oxydation.
- Effet protecteur immédiat et à long terme durant l'élevage des vins.
- Confère de la rondeur aux vins, les arômes sont nets, la bouche est persistante et plus ample.
- Limite l'oxydation des vins à faible teneur en SO<sub>2</sub> ou sans SO<sub>2</sub>.

### COMPOSITION

Mélange unique de dérivés de levures (*S. cerevisiae*) riche en composés nucléophiles antioxydants :

- levure inactivée : 80%
- levure autolysée : 20%.

### DOSE & MODE D'EMPLOI

- Dose d'emploi : 10 à 30 g/hL.
- **Extraferm D'fend** peut être ajouté sur le moût et/ou en fin de fermentation alcoolique ou dans le vin. Éviter l'ajout juste avant la mise en bouteille.
- Temps de contact : minimum 1 mois.
- Avant ajout, mettre en suspension **Extraferm D'fend** dans 10 fois son poids en eau / vin.



Oenobrand formules ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).

### PROTÉGER DE L'OXYDATION

**Extraferm D'fend** permet de préserver la fraîcheur et le fruité des vins, sans notes d'oxydation ni de réduction comme le montre l'essai réalisé sur Chardonnay (Figure 1).

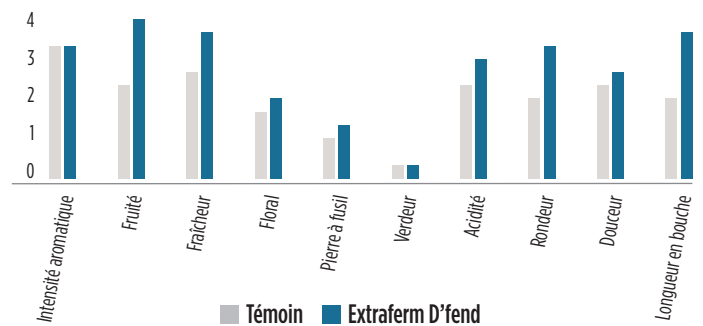


Figure 1. Chardonnay 2020, AOC St Véran ((Bourgogne). Impact organoleptique de Extraferm D'fend (30g/hL). Essai conduit par l'IUVV.

### ASSURER LA STABILITÉ OXYDATIVE

L'évolution de l'oxydation des vins a été suivie via le dosage d'aldéhydes marqueurs de l'oxydation. L'exemple du Chardonnay bio vinifié sans SO<sub>2</sub> (Figure 2) illustre la capacité de **Extraferm D'fend** à limiter la formation de ces aldéhydes et de fait préserver les qualités organoleptiques du vin fini.

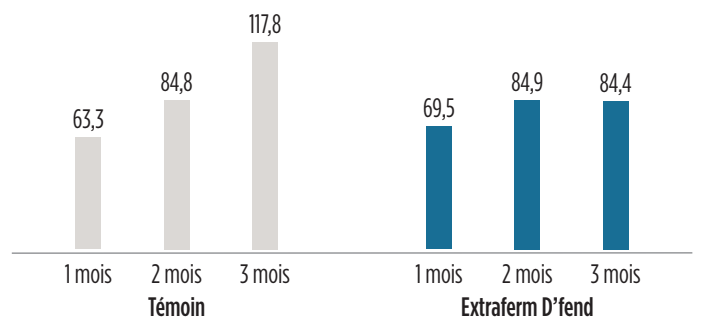


Figure 2. Chardonnay bio 2020 (Languedoc, France). Dosage des aldéhydes (isobutyraldéhyde, 2-méthylbutanal, isovaléraldéhyde, méthional, phénylacétaldéhyde) en µg/L.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

### 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

DISTRIBUÉ PAR :