

O DERIVADO DE LEVEDURA PROTECTOR QUE GARANTE A ESTABILIDADE OXIDATIVA DOS VINHOS

Extraferm® D'fend é um derivado de levedura selecionado em colaboração com o Instituto Universitário da Vinha e do Vinho (IUVV) - Jules Guyot (Dijon-França). O trabalho realizado em parceria com o IUVV resultou na descoberta das propriedades antioxidantes deste derivado de levedura, sendo esta devida à presença de uma fração nucleofílica solúvel. O frutado e a frescura dos vinhos são assim preservados ao longo do tempo; os aromas são limpos e a boca redonda e cheia.

PROPRIEDADES

- Protege os vinhos brancos e rosés da oxidação.
- Efeito protetor imediato e de longo prazo durante o envelhecimento do vinho.
- Fornece redondez aos vinhos, os aromas são limpos, a boca é persistente e mais cheia.
- Previne a oxidação de vinhos com baixo ou nenhum SO₂.

COMPOSIÇÃO

Mistura única de derivados de levedura (*S. cerevisiae*) rica em compostos nucleofílicos antioxidantes:

- levedura inativada: 80%
- levedura autolisada: 20%.

DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- **Dosagem:** 10 a 30 g/hL
- **Extraferm D'fend** pode ser adicionado ao mosto, ou ao vinho durante o armazenamento. Evite adicionar imediatamente antes da filtração.
- **Tempo de contato:** pelo menos 1 mês
- Antes da adição, preparar uma suspensão de **Extraferm D'fend** em 10 vezes o seu peso em água/vinho.



A Oenobrand formula os seus produtos a partir de derivados de leveduras selecionadas e secas por tecnologias exclusivas. Isto garante uma elevada capacidade de dispersão rápida e sem formação de grumos.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- 1 Kg: sacos laminados multicamada hermeticamente fechados
- 10 Kg: saco individual de alumínio embalado em caixa de cartão
- Conservar em local fresco e seco (5 - 15°C).

PROTEÇÃO CONTRA A OXIDAÇÃO

Extraferm D'fend permite preservar a frescura e o caráter frutado dos vinhos, sem notas de oxidação ou redução, como comprova o ensaio realizado no Chardonnay (Figura 1).

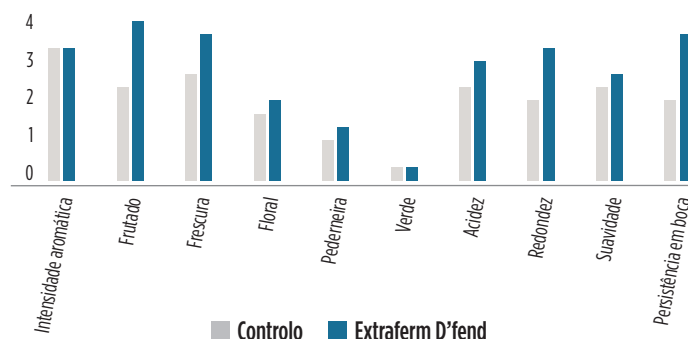


Figura 1. Chardonnay 2020, AOC St Véran (Borgonha). Impacto organolético de Extraferm D'fend (30 g/hL). Ensaio conduzido pelo IUVV.

GARANTIR A ESTABILIDADE OXIDATIVA

A evolução da oxidação do vinho foi monitorizada através da medição da concentração de marcadores aldeído de oxidação. O exemplo do Chardonnay orgânico vinificado sem aplicação de SO₂ (Figura 2) ilustra a capacidade de **Extraferm D'fend** de limitar a formação desses aldeídos e, portanto, de preservar as qualidades organoléticas do vinho produzido.

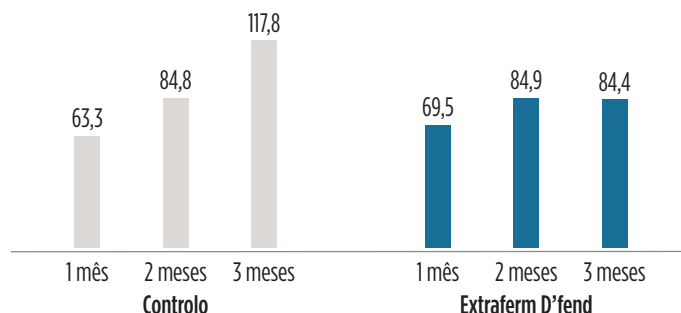


Figura 2. Chardonnay Orgânico 2020 (Languedoc, França). Concentração de aldeídos (isobutiraldeído, 2-metilbutanal, isovaleraldeído, metional, fenilacetaldéído) em µg/L.

Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

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

DISTRIBUÍDO POR:
www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com



A. FREITAS VILAR