

DERIVAT DIN DROJDIE, PENTRU PROTEJAREA VINURILOR ȘI ASIGURAREA STABILITĂȚII LOR OXIDATIVE

Extraferm® D'fend este un derivat din drojdie, selecționat în colaborare cu Institutul Universitar al Viței-de-vie și Vinului (IUVV) - Jules Guyot (Dijon-France). Pe baza acestui parteneriat, s-a reușit evidențierea proprietăților antioxidante ale derivatului de drojdie, mulțumită unei fracțiuni nucleofile solubile. Gustul fructat și prospețimea vinurilor sunt astfel conservate în timp; aromele sunt clare, gustul este bogat și echilibrat.

PROPRIETĂȚI

- Protejează vinurile albe și rose de oxidare.
- Efect protector imediat și pe termen lung în timpul învechirii vinurilor.
- Conferă un gust echilibrat vinurilor, aromele sunt clare, gustul este persistent și mai amplu.
- Previne oxidarea vinurilor fără sau cu conținut scăzut de SO₂.

CONȚINUT

Amestec unic de derivați de drojdie (*S. cerevisiae*), bogat în compuși nucleofili antioxidanți:

- drojdie inactivată: 80 %
- drojdie autolizată: 20 %.

DOZĂ ȘI MOD DE UTILIZARE

- **Doza de utilizare:** între 10 și 30 g/hL
- **Extraferm D'fend** trebuie adăugat în must la sfârșitul fermentației alcoolice sau în vin în timpul depozitării. A se evita adăugarea înainte de filtrare.
- **Timp de contact:** minim 1 lună
- Înainte de adăugare, preparați o suspensie de **Extraferm D'fend** într-o cantitate de vin/apă de 10 ori mai mare decât greutatea sa.

PROTEJARE ÎMPOTRIVA OXIDĂRII

Extraferm D'fend ajută la păstrarea prospețimii și a gustului de fructe al vinurilor, fără note de oxidare sau de reducere, așa cum se arată în testul efectuat pe Chardonnay (**Figura 1**).

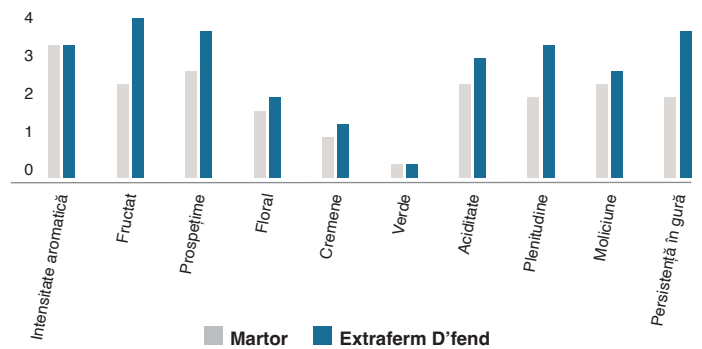


Figura 1. Chardonnay 2020, Denumire de origine controlată St Véran (Burgundia). Impactul organoleptic al Extraferm D'fend (30g/hL). Test efectuat de către IUVV.

ASIGURAREA STABILITĂȚII LA OXIDARE

Evoluția oxidării vinurilor a fost monitorizată prin măsurarea aldehydelor de oxidare maror. Exemplul unui Chardonnay ecologic vinificat fără SO₂ (**Figura 2**) ilustrează capacitatea produsului **Extraferm D'fend** de a limita formarea acestor aldehide și, prin urmare, de a păstra calitățile organoleptice ale vinului finit.

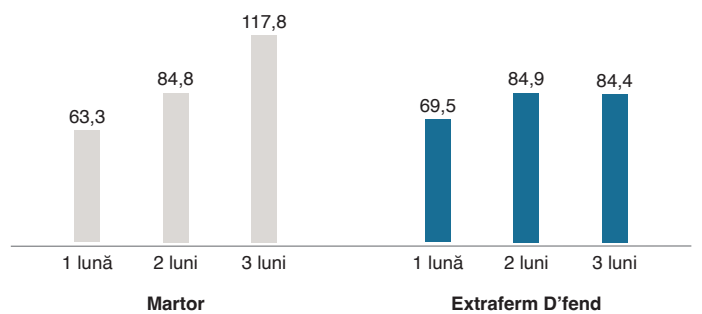


Figura 2. Chardonnay ecologic 2020 (Languedoc, Franța). Dozarea aldehidelor (izobutiraldehidă, 2-metilbutanal, izovaleraldehidă, metional, fenilacetaldehidă) în μg/L.

OenobrandS își prepară produsele din derivați de drojdie, selecționați și uscați prin tehnologii speciale. Această caracteristică le conferă o mare capacitate de dispersare rapidă și fără aglomerare de particule.

AMBALARE ȘI DEPOZITARE

- 1 Kg: pungi laminare multistrat, sigilate
- 10 Kg: pungă de aluminiu în cutie de carton
- A se păstra într-un loc răcoros și uscat (5 - 15 ° C).

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice utilizatorului de aplicare și de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.

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

DISTRIBUIT DE:

ELTON Group of Companies
5 Campului Street, Pantelimon city
077145 Ilfov, Romania
www.elton-group.com

