

SCHÜTZENDES HEFEDERIVAT, DASS FÜR OXIDATIVE STABILITÄT IM WEINE SORGT

Extraferm® D'fend ist ein Hefederivat, das in Zusammenarbeit mit dem Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUW) – Jules Guyot (Dijon, Frankreich) ausgewählt wurde. Die gemeinsame Arbeit mit dem IUW zeigte die antioxidativen Eigenschaften dieses Hefederivats, die auf das Vorhandensein einer löslichen nukleophilen Fraktion zurückzuführen ist. Dadurch bleiben Frische und Fruchtigkeit der Weine im Laufe der Zeit erhalten; die Aromen sind klar, und das Gefühl am Gaumen wirkt rund und voll.

EIGENSCHAFTEN

- Schützt Weine mit niedrigem oder ohne SO₂-Gehalt vor Oxidation
- Sofortige und langanhaltende Schutzwirkung während der Reifung
- Verleiht Rundheit, klare und anhaltende Aromen sowie mehr Fülle im Mundgefühl
- Frisch ermüdete Weine auf und bringt Fruchtigkeit zurück
- Verbessert das Mundgefühl bei alkoholfreien oder alkoholreduzierten Weinen (NoLow).

ZUSAMMENSETZUNG

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

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

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

- **Extraferm D'fend** in der zehnfachen Menge Wasser oder Wein aufschlänmen.
- **Extraferm D'fend** wirkt sofort. Die empfohlene Wartezeit vor der Abfüllung dient lediglich dazu, unlösliche Partikel sedimentieren zu lassen und die Endfiltration zu erleichtern.

Schutz vor Oxidation

- Dosierung: 10–30 g/hL
- Zum Most und/oder am Ende der alkoholischen Gärung hinzugeben.
- Der Wein sollte spätestens 4 Wochen nach der Behandlung abgefüllt werden.

Auffrischung ermüdeter Stillweine

- Dosierung:
 - Weiße und Roséweine: 10 g/hL
 - Rote Weine: 3–5 g/hL
- Zum Wein hinzufügen.
- Der Wein sollte spätestens 4 Wochen nach der Behandlung abgefüllt werden.

Wiederherstellung von Körper und Komplexität in NoLow-Weinen

- Dosierung: 20 g/hL
- Zum Wein am Ende der alkoholischen Gärung auf Feinhefe hinzufügen
- Kontaktzeit: mindestens 2 Monate.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 1 kg: mehrschichtig laminiertes und luftdicht verschlossener Beutel
- 10 kg: Aluminiumbeutel im Karton
- Kühl (5 – 15 °C) und trocken lagern.

SCHUTZ VOR OXIDATION

Extraferm D'fend bewahrt die Frische und Fruchtigkeit der Weine ohne oxidative oder reduktive Noten, wie der Versuch mit Verdejo zeigt (**Abbildung 1**).

Der mit **Extraferm D'fend** behandelte Wein war deutlich fruchtiger und weniger reduktiv. Zudem zeigte sich eine Tendenz zu höherer Aromenintensität und verbessertem Mundgefühl 14 Monate nach der Zugabe von **Extraferm D'fend**.

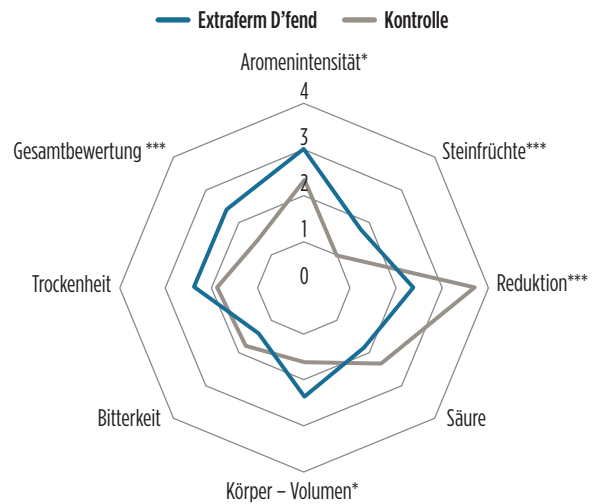


Abbildung 1. Verdejo-Wein aus Spanien ohne und mit Extraferm D'fend (20 g/hL). Verkostung (11 Experten) nach 12 Monaten in der Flasche. *** p < 0,005 und * p < 0,15.

Vor der Entalkoholisierung verbesserte die Anwendung von **Extraferm D'fend** während der Reifung auf Feinhefe das Mundgefühl (Körper und Rundheit) (**Abbildung 2**).

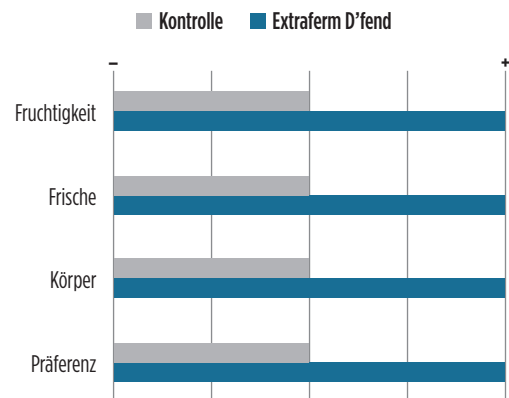


Abbildung 2. Sensorischer Vergleich von entalkoholisierten (0 %) Chardonnay-Weinen, die 2 Monate bei 15 °C gereift sind, mit und ohne Extraferm D'fend (20 g/hL, hinzugefügt am Ende der alkoholischen Gärung auf 2 % Feinhefe).

Die Oenobrand's Produkte werden aus Hefebestandteilen selektiert und getrocknet und unter Verwendung speziell entwickelter Technologie gewonnen. Dies sorgt für ein klumpenfreies Auflösen der Produkte.

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.