

OCHRANNÝ DERIVÁT Z KVASINEK, KTERÝ ZAJIŠŤUJE OXIDAČNÍ STABILITU VÍNA

Extraferm® D'fend je derivát kvasinek vybraný ve spolupráci s Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) – Jules Guyot (Dijon, Francie). Spolupráce s IUVV odhalila antioxidační vlastnosti tohoto derivátu kvasinek, které jsou dány přítomností rozpustné nukleofilní frakce. Díky tomu si vína zachovávají svěžest a ovocnost v průběhu času; aroma zůstává čisté a chuť je kulatá a plná.

VLASTNOSTI

- Chrání vína s nízkým nebo nulovým obsahem SO₂ před oxidací
- Okamžitý a dlouhodobý ochranný účinek během zrání vína
- Dodává kulatost, čisté a přetrvávající aroma, plnější vína
- Obnovuje svěžest a ovocnost unavených vín
- Zlepšuje chuťový vjem u vín s nízkým nebo nulovým obsahem alkoholu (NoLow).

SLOŽENÍ

Jedinečná směs derivátů kvasinek (*S. cerevisiae*), bohatá na antioxidační nukleofilní sloučeniny:

- inaktivované kvasinky: 80 %
- autolyzované kvasinky: 20 %.

DÁVKOVÁNÍ A ZPŮSOB POUŽITÍ

- **Extraferm D'fend** rozpustíte v 10násobném množství vody nebo vína.
- **Extraferm D'fend** působí okamžitě. Doporučená prodleva před lahvováním slouží pouze k usazení nerozpustných částic a k usnadnění konečné filtrace.

Ochrana před oxidací

- Dávkování: 10–30 g/hL
- Přidejte do moštu a/nebo na konci alkoholového kvašení.
- Lahvujte nejdříve po 1 měsíci od přidání.

Osvěžení unavených tichých vín

- Dávkování:
 - bílá a růžová vína: 10 g/hL
 - červená vína: 3–5 g/hL
- Přidejte do vína
- Lahvujte nejdříve po 1 měsíci od přidání.

Obnova těla a zvýšení kulatosti u vín s nízkým nebo nulovým obsahem alkoholu (NoLow)

- Dávkování: 20 g/hL
- Přidejte do vína na jemných kalcích po skončení alkoholové fermentace.
- Doba kontaktu: minimálně 2 měsíce.

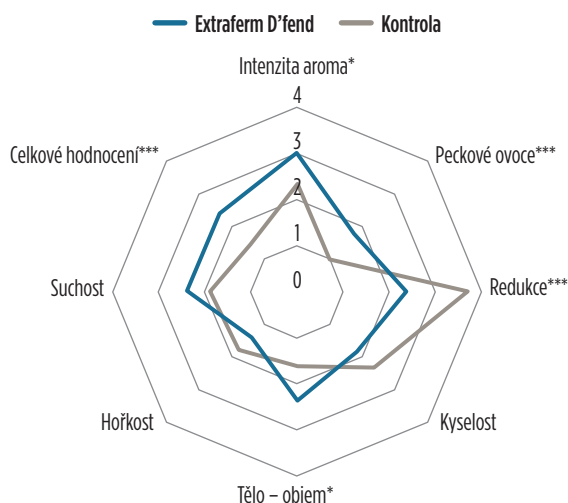
BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- 1 Kg: hermeticky uzavřené vícevrstvé laminátové sáčky
- 10 Kg: hliníkový sáček v kartonové krabici
- Skladujte na chladném (5 – 15 °C) a suchém místě.

OCHRANA PŘED OXIDACÍ

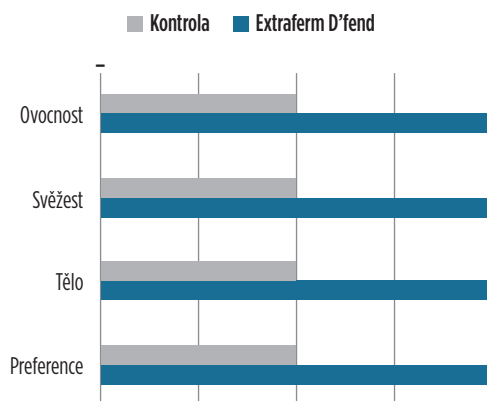
Extraferm D'fend zachovává svěžest a ovocnost vín bez oxidačních či redukčních tónů, jak je ukázáno na pokusu s odrůdou Verdejo (**Obr. 1**).

Víno s **Extraferm D'fend** bylo výrazně ovocnější a méně redukční. Rovněž byla pozorována tendence k vyšší intenzitě aroma a lepšímu pocitu v ústech 14 měsíců po přidání **Extraferm D'fend**.



Obr. 1. Španělské víno Verdejo bez a s Extraferm D'fend (20 g/hL). Degustace (11 odborníků) po 12 měsících v lahvi. *** p < 0,005 a * p < 0,15.

Před dealkoholizací použití **Extraferm D'fend** během zrání na jemných kalcích zlepšilo chuťový vjem (tělo a kulatost) (**Obr. 2**).



Obr. 2. Senzorické porovnání dealkoholizovaných (0 %) vín Chardonnay zrajících 2 měsíce při 15 °C s a bez Extraferm D'fend (20 g/hL) přidávaných na konci alkoholového kvašení na 2 % jemných kalů.

Produkty Oenobrand jsou vyrobeny z frakcí kvasinek vybraných a sušených za použití speciální technologie. To zaručuje jejich vynikající schopnost rychle se rozpustit, aniž by vytvářely hrudky.

Speciální péče byla věnována tomu, aby zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu, negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.