

## DERIVADO DE LEVADURA PROTECTOR QUE GARANTIZA LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DEL VINO

**Extraferm® D'fend** es un derivado de levadura seleccionado en colaboración con el Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) – Jules Guyot (Dijon, Francia). El trabajo conjunto con el IUVV puso de manifiesto las propiedades antioxidantes de este derivado de levadura, debidas a la presencia de una fracción nucleofílica soluble. Así, la frescura y el carácter afrutado del vino se preservan con el tiempo; los aromas son limpios y la boca resulta redonda y llena.

### PROPIEDADES

- Protege frente a la oxidación los vinos con bajo o sin SO<sub>2</sub>
- Efecto protector inmediato y duradero durante la crianza del vino
- Aporta redondez, aromas limpios y persistentes, vinos con más volumen en boca
- Devuelve la frescura y el carácter afrutado a vinos cansados
- Mejora la sensación en boca en vinos sin o con bajo contenido alcohólico (NoLow).

### COMPOSICIÓN

Mezcla exclusiva de derivados de levadura (*S. cerevisiae*) rica en compuestos nucleofílicos antioxidantes:

- levadura inactivada: 80 %
- levadura autolisada: 20 %.

### DOSIS E INSTRUCCIONES DE USO

- Suspender **Extraferm D'fend** en 10 veces su peso en agua o vino.
- **Extraferm D'fend** actúa de forma inmediata. El tiempo recomendado antes del embotellado tiene como único objetivo permitir que las partículas insolubles se depositen y facilitar la filtración final.

#### Protección frente a la oxidación

- Dosis: 10 a 30 g/hL
- Añadir al mosto y/o al final de la fermentación alcohólica.
- Embotellar al menos 1 mes después de la adición.

#### Refrescar vinos tranquilos cansados

- Dosis:
  - Vinos blancos y rosados: 10 g/hL
  - Vinos tintos: 3–5 g/hL
- Añadir al vino.
- Embotellar al menos 1 mes después de la adición.

#### Recuperar volumen y aumentar la redondez en vinos NoLow

- Dosis: 20 g/hL
- Añadir al vino al final de la fermentación alcohólica sobre lías finas.
- Tiempo de contacto: mínimo 2 meses.

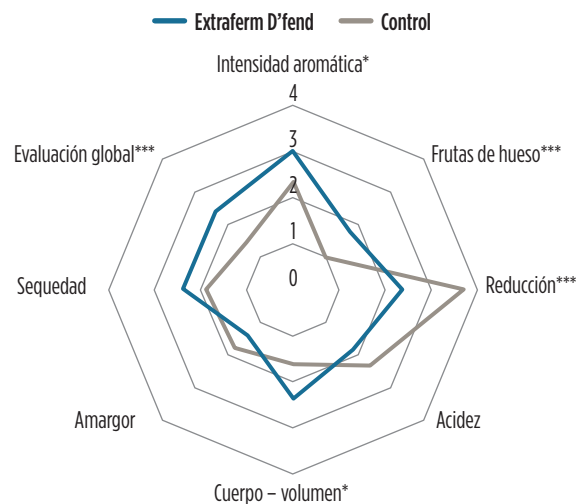
### ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg: bolsas laminadas multicapa herméticamente selladas
- 10 Kg: bolsa de aluminio en caja
- Conservar en lugar fresco (5 – 15 °C) y seco.

### PROTECCIÓN FRENTE A LA OXIDACIÓN

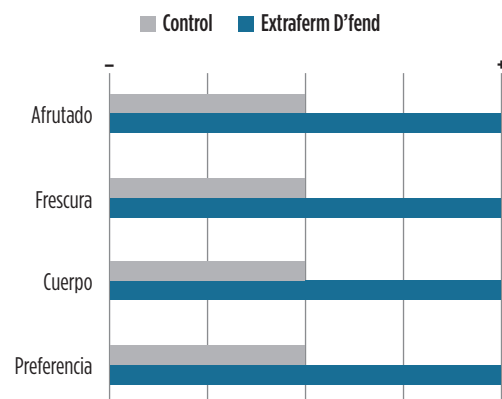
**Extraferm D'fend** mantiene la frescura y el carácter afrutado de los vinos, sin notas oxidativas ni reductoras, como se observa en el ensayo con Verdejo (**Figura 1**).

El vino tratado con **Extraferm D'fend** presenta un carácter significativamente más afrutado y menos reductor. También se observó una tendencia a una mayor intensidad aromática y mejor sensación en boca, 14 meses después de la adición de **Extraferm D'fend**.



**Figura 1.** Vino Verdejo de España sin y con Extraferm D'fend a 20 g/hL. Cata (11 expertos) tras 12 meses en botella. \*\*\* p < 0,005 y \* p < 0,15.

Antes de la desalcoholización, el uso de **Extraferm D'fend** durante la crianza sobre lías finas mejoró la sensación en boca (cuerpo y redondez) (**Figura 2**).



**Figura 2.** Evaluación sensorial comparativa de vinos desalcoholizados (0 %) de Chardonnay criados durante 2 meses a 15 °C con y sin Extraferm D'fend (20 g/hL añadidos al final de la fermentación alcohólica sobre 2 % de lías finas).



Oenobrand formula sus productos a partir de derivados de levadura seleccionados y secados mediante una tecnología exclusiva. Esto le confiere una gran capacidad para conseguir una rápida dispersión sin formación de grumos.

Se ha prestado especial atención a garantizar la exactitud de la información aquí proporcionada. Considerando que las condiciones específicas de aplicación y de uso de nuestros productos por parte del usuario están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados que pueda obtener el usuario. El usuario es el único responsable de determinar la pertinencia de su uso y las normativas legales aplicables.