

LE DÉRIVÉ DE LEVURE PROTECTEUR QUI ASSURE LA STABILITÉ OXYDATIVE DES VINS

Extraferm® D'fend est un dérivé de levures sélectionné en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne & du Vin (IUVV) - Jules Guyot (Dijon-France). Ce partenariat a révélé les propriétés antioxydantes de ce dérivé de levure, grâce à une fraction nucléophile soluble. Le fruité et la fraîcheur des vins sont ainsi conservés dans le temps ; les arômes sont nets et la bouche ronde et pleine.

PROPRIÉTÉS

- Protège de l'oxydation les vins à faible teneur en SO₂ ou sans SO₂
- Effet protecteur immédiat et à long terme durant l'élevage des vins
- Confère de la rondeur aux vins, les arômes sont nets et la bouche persistante
- Redonne de la fraîcheur et du fruité aux vins fatigués
- Améliore la rondeur en bouche des vins NoLow.

COMPOSITION

Mélange unique de dérivés de levures (*S. cerevisiae*) riche en composés nucléophiles antioxydants :

- levure inactivée : 80%
- levure autolysée : 20%.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

- Mettre en suspension **Extraferm D'fend** dans 10 fois son poids en eau / vin.
- **Extraferm D'fend** agit immédiatement. Le délai recommandé avant mise permet la sédimentation des particules insolubles et facilite la filtration finale.

Protéger les vins de l'oxydation

- Dose d'emploi : 10 à 30 g/hL
- Ajout sur moût et/ou en fin de fermentation alcoolique
- Procéder à la mise en bouteille au minimum 1 mois après ajout.

Rafraîchir les vins tranquilles fatigués

- Dose d'emploi :
 - Vins blancs et rosés : 10 g/hL
 - Vins rouges : 3 – 5 g/hL
- Ajout sur vins
- Procéder à la mise en bouteille au minimum 1 semaine après ajout.

Améliore le corps et la rondeur des vins NoLow

- Dose d'emploi : 20 g/hL
- Ajout sur vins en élevage sur lies fines
- Procéder à la mise en bouteille au minimum 2 mois après ajout.

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).

PROTÉGER DE L'OXYDATION

Extraferm D'fend permet de préserver la fraîcheur et le fruité des vins, sans notes d'oxydation ni de réduction comme le montre l'essai réalisé sur Verdejo (**Figure 1**).

Le vin avec **Extraferm D'fend** est nettement plus fruité et moins réducteur.

L'intensité aromatique a tendance à être plus grande, ainsi que la sensation de volume en bouche, 14 mois après l'ajout d'**Extraferm D'fend**.

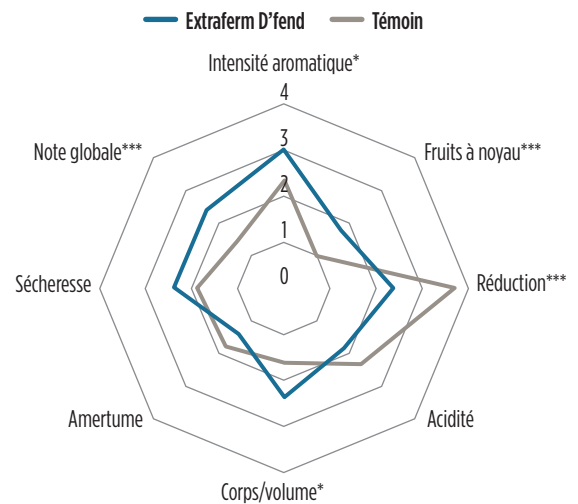


Figure 1. Verdejo d'Espagne avec et sans Extraferm D'fend à 20 g/hL. Dégustation (11 experts) après 12 mois en bouteille. *** P < 0,005, * P < 0,15.

Avant la désalcooolisation, l'utilisation d'**Extraferm D'fend** durant l'élevage sur lies fines a amélioré la sensation en bouche (corps et rondeur) des vins NoLow (**Figure 2**).

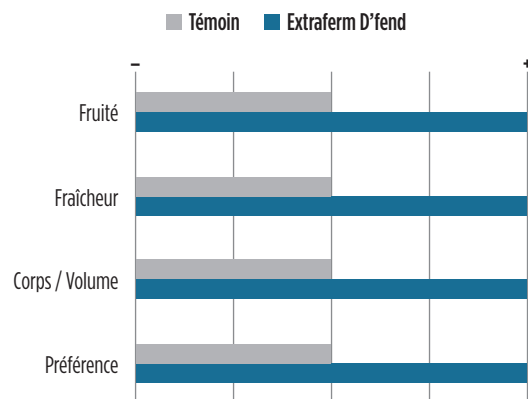


Figure 2. Classement sensoriel comparant des vins de Chardonnay désalcooolisés à 0 % élevés 2 mois, à 15°C, avec et sans Extraferm D'fend (20 g/hL ajoutés à la fin de la fermentation alcoolique sur 2 % de lies fines).

Oenobrand formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.