

DERIVATO DI LIEVITO PROTETTIVO CHE GARANTISCE LA STABILITÀ OSSIDATIVA DEL VINO

Extraferm® D'fend è un derivato di lievito selezionato in collaborazione con l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUUV) – Jules Guyot (Digione, Francia). Il lavoro con l'IUUV ha evidenziato le proprietà antiossidanti di questo derivato di lievito, dovute alla presenza di una frazione nucleofila solubile. La freschezza e il carattere fruttato dei vini vengono preservati nel tempo; gli aromi risultano puliti e la bocca rotonda e piena.

PROPRIETÀ

- Protegge dall'ossidazione i vini con basso o nullo contenuto di SO₂
- Effetto protettivo immediato e duraturo durante la maturazione del vino
- Dona rotondità, aromi puliti e persistenti, vini con maggiore volume in bocca
- Ridona freschezza e fruttuosità ai vini stanchi
- Migliora la sensazione gustativa nei vini a basso o nullo contenuto alcolico (NoLow).

COMPOSIZIONE

Miscela esclusiva di derivati di lievito (*S. cerevisiae*) ricca di composti nucleofili antiossidanti:

- lievito inattivato: 80 %
- lievito autolisato: 20 %.

DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

- Sospendere **Extraferm D'fend** in 10 volte il suo peso in acqua o vino.
- **Extraferm D'fend** agisce immediatamente. Il tempo consigliato prima dell'imbottigliamento serve unicamente a permettere la sedimentazione delle particelle insolubili e a facilitare la filtrazione finale.

Protezione dall'ossidazione

- Dosaggio: 10–30 g/hL
 - Aggiungere al mosto e/o alla fine della fermentazione alcolica.
- Imbottigliare almeno 1 mese dopo l'aggiunta.

Rinfrescare vini tranquilli stanchi

- Dosaggio:
 - Vini bianchi e rosati: 10 g/hL
 - Vini rossi: 3–5 g/hL
- Aggiungere al vino.
- Imbottigliare almeno 1 mese dopo l'aggiunta.

Restituire volume e aumentare la rotondità nei vini NoLow

- Dosaggio: 20 g/hL
- Aggiungere al vino alla fine della fermentazione alcolica su fecce fini
- Tempo di contatto: minimo 2 mesi.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 Kg: sacchetti laminati multistrato sigillati ermeticamente
- 10 Kg: sacchetto in alluminio in scatola
- Conservare in un luogo fresco (5–15 °C) e asciutto.

PROTEZIONE DALL'OSSIDAZIONE

Extraferm D'fend preserva la freschezza e la fruttuosità dei vini, senza note ossidative né riduttive, come mostrato nella prova su Verdejo (**Figura 1**).

Il vino trattato con **Extraferm D'fend** risulta significativamente più fruttato e meno ridotto. È stata inoltre osservata una maggiore intensità aromatica e a una migliore rotondità in bocca, 14 mesi dopo l'aggiunta di **Extraferm D'fend**.

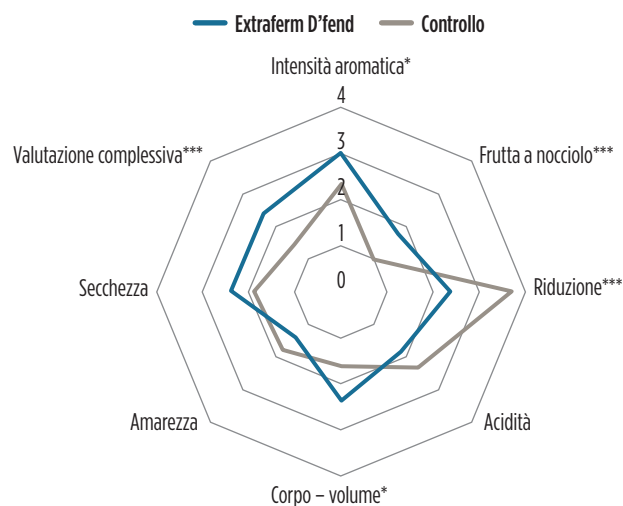


Figura 1. Vino Verdejo (Spagna) senza e con Extraferm D'fend a 20 g/hL. Degustazione (11 esperti) dopo 12 mesi in bottiglia. *** p < 0,005 e * p < 0,15.

Prima della dealcolizzazione, l'uso di **Extraferm D'fend** durante la maturazione su fecce fini ha migliorato la sensazione gustativa (corpo e rotondità) (**Figura 2**).

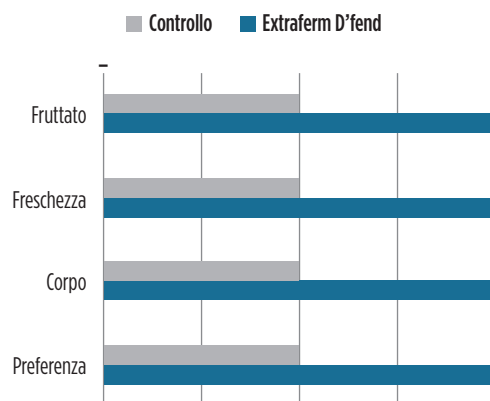


Figura 2. Valutazione sensoriale comparativa di vini dealcolizzati (0 %) di Chardonnay maturati per 2 mesi a 15 °C con e senza Extraferm D'fend (20 g/hL aggiunti alla fine della fermentazione alcolica su 2 % di fecce fini).



Oenobrand formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.

Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. L'utilizzatore è l'unico responsabile per determinare la pertinenza e stabilire lo status legale d'utilizzo.