

DERIVADO DE LEVEDURA PROTETOR QUE GARANTE A ESTABILIDADE OXIDATIVA DO VINHO

Extraferm® D'fend é um derivado de levedura selecionado em colaboração com o Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) – Jules Guyot (Dijon, França). O trabalho conjunto com o IUVV revelou as propriedades antioxidantes deste derivado de levedura, devidas à presença de uma fração nucleofílica solúvel. Desta forma, a frescura e o caráter frutado dos vinhos são preservados ao longo do tempo; os aromas permanecem limpos e o paladar apresenta-se redondo e cheio.

PROPRIEDADES

- Protege da oxidação vinhos com baixo teor ou sem SO₂
- Efeito protetor imediato e duradouro durante o estágio
- Confere redondez, aromas limpos e persistentes, e maior volume de boca
- Devolve frescura e caráter frutado a vinhos cansados
- Melhora a sensação em boca em vinhos com baixo ou sem teor alcoólico (NoLow).

COMPOSIÇÃO

Mistura única de derivados de levedura (*S. cerevisiae*) rica em compostos nucleofílicos antioxidantes:

- levedura inativada: 80 %
- levedura autolisada: 20 %.

DOSAGEM E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Suspender **Extraferm D'fend** em 10 vezes o seu peso em água ou vinho.
- **Extraferm D'fend** atua imediatamente. O tempo recomendado antes do engarrafamento serve apenas para permitir a sedimentação das partículas insolúveis e facilitar a filtração final.

Proteção contra a oxidação

- Dosagem: 10–30 g/hL
- Adicionar ao mosto e/ou no final da fermentação alcoólica.
- Engarrafar pelo menos 1 mês após a adição.

Refrescar vinhos tranquilos cansados

- Dosagem:
 - Vinhos brancos e rosés: 10 g/hL
 - Vinhos tintos: 3–5 g/hL
- Adicionar ao vinho.
- Engarrafar pelo menos 1 mês após a adição.

Recuperar volume e aumentar a redondez em vinhos NoLow

- Dosagem: 20 g/hL
- Adicionar ao vinho no final da fermentação alcoólica sobre borras finas
- Tempo de contacto: mínimo 2 meses.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- 1 Kg: sacos laminados multicamada hermeticamente selados
- 10 Kg: saco de alumínio em caixa
- Conservar em local fresco (5 – 15 °C) e seco.

PROTEÇÃO CONTRA A OXIDAÇÃO

Extraferm D'fend preserva a frescura e o caráter frutado dos vinhos, sem notas oxidativas nem reductivas, como demonstrado no ensaio com Verdejo (**Figura 1**).

O vinho tratado com **Extraferm D'fend** apresenta-se significativamente mais frutado e menos reductivo. Observou-se também uma tendência para maior intensidade aromática e melhor sensação em boca, 14 meses após a adição de **Extraferm D'fend**.

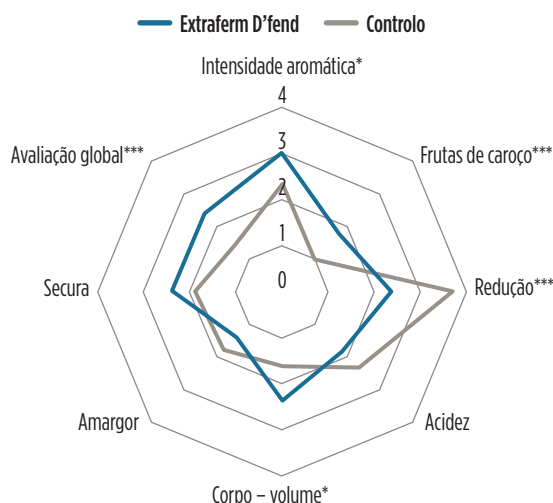


Figura 1. Vinho Verdejo (Espanha) sem e com Extraferm D'fend a 20 g/hL. Prova (11 peritos) após 12 meses em garrafa. *** $p < 0,005$ e * $p < 0,15$.

Antes da desalcoólização, a utilização de **Extraferm D'fend** durante o estágio sobre borras finas melhorou a sensação em boca (corpo e redondez) (**Figura 2**).

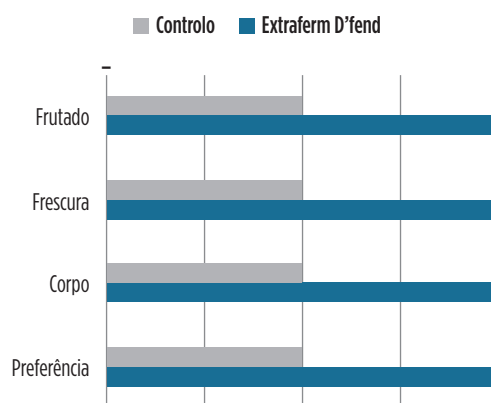


Figura 2. Avaliação sensorial comparativa de vinhos desalcoólizados (0 %) de Chardonnay estagiados durante 2 meses a 15 °C com e sem Extraferm D'fend (20 g/hL adicionados no final da fermentação alcoólica sobre 2 % de borras finas).

A Oenobrand formula seus produtos a partir de derivados de levedura selecionados e secos com tecnologias exclusivas. Têm assim uma elevada capacidade de dispersão, sem formação de grumos.

Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.