

DERIVAT DE DROJDIE PROTECTOR CARE ASIGURĂ STABILITATEA OXIDATIVĂ A VINULUI

Extraferm® D'fend este un derivat de drojdii selectat în colaborare cu Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) – Jules Guyot (Dijon, Franța). Colaborarea cu IUVV a evidențiat proprietățile antioxidante ale acestui derivat de drojdii, datorate prezenței unei fracții nucleofile solubile. Astfel, prospețimea și caracterul fructat ale vinurilor sunt păstrate în timp; aromele rămân curate, iar gustul este rotund și plin.

PROPRIETĂȚI

- Protejează vinurile cu conținut scăzut sau fără SO₂ împotriva oxidării
- Efect protector imediat și de lungă durată în timpul maturării vinului
- Oferă rotunjime, arome curate și persistente, vinuri cu mai mult volum și echilibru
- Redă prospețimea și caracterul fructat vinurilor imbatranite, oxidate
- Îmbunătățește senzația gustativă în vinurile cu conținut scăzut sau fără alcool (NoLow).

COMPOZIȚIE

Amestec unic de derivați de drojdii (*S. cerevisiae*), bogat în compuși nucleofili antioxidanți:

- drojdii inactivată: 80 %
- drojdii autolizată: 20 %.

DOZARE ȘI MOD DE UTILIZARE

- Pregătiți o suspensie de **Extraferm D'fend** în 10 părți apă sau vin pentru fiecare parte produs.
- **Extraferm D'fend** acționează imediat. Timpul recomandat înainte de îmbuteliere servește doar pentru sedimentarea particulelor insolubile și pentru a facilita filtrarea finală.

Protecția împotriva oxidării

- Dozaj: 10–30 g/hL
- Se adaugă în must și/sau la finalul fermentației alcoolice.
- Îmbutelițați la cel puțin 1 lună după adăugare.

Revigorarea vinurilor liniștite imbatranite, oxidate

- Dozaj:
 - Vinuri albe și rosé: 10 g/hL
 - Vinuri roșii: 3–5 g/hL
- Se adaugă în vin.
- Îmbutelițați la cel puțin 1 lună după adăugare.

Restabilirea corpului și creșterea rotunjimii în vinurile NoLow

- Dozaj: 20 g/hL
- Se adaugă în vin la sfârșitul fermentației alcoolice, pe drojdii fine.
- Timp de contact: minimum 2 luni.

AMBALARE ȘI DEPOZITARE

- 1 kg: pungi laminate multistrat etanșe
- 10 kg: pungă de aluminiu în cutie
- A se păstra într-un loc răcoros (5 – 15 °C) și uscat.

PROTECȚIE ÎMPOTRIVA OXIDĂRII

Extraferm D'fend păstrează prospețimea și caracterul fructat al vinurilor, fără note oxidative sau reductive, așa cum se observă în testul realizat pe Verdejo (**Figura 1**). Vinul tratat cu **Extraferm D'fend** este semnificativ mai fructat și mai puțin reductiv. De asemenea, s-a observat o tendință către o intensitate aromatică mai mare și o senzație gustativă mai bună, la 14 luni după adăugarea **Extraferm D'fend**.

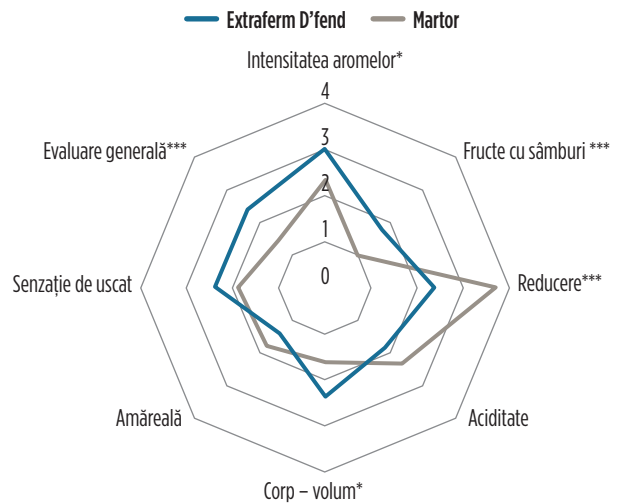


Figura 1. Vin Verdejo din Spania, fără și cu **Extraferm D'fend** (20 g/hL). Degustare (11 experți) după 12 luni în sticlă. *** p < 0,005 și * p < 0,15.

Înainte de dealcoolizare, utilizarea **Extraferm D'fend** în timpul maturării pe drojdii fine a îmbunătățit senzația gustativă (corp și rotunjime) (**Figura 2**).

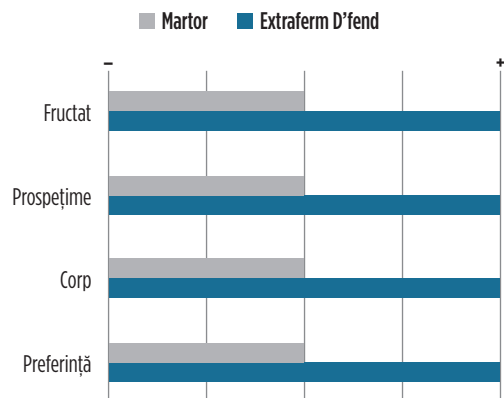


Figura 2. Evaluare senzorială comparativă a vinurilor dealcoolizate (0 %) din Chardonnay maturate timp de 2 luni la 15 °C, cu și fără **Extraferm D'fend** (20 g/hL adăugat la sfârșitul fermentației alcoolice pe 2 % drojdii fine).



Oenobrand și prepară produsele din derivați de drojdii, selecționați și uscați prin tehnologii speciale. Această caracteristică le conferă o mare capacitate de dispersare rapidă și fără aglomerare de particule.

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice utilizatorului de aplicare și de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.