

LE SCORZE DI LIEVITO AD ALTO POTERE ADSORBENTE

EXTRAFERM® assorbe ed elimina numerosi composti tossici o indesiderabili presenti nel mosto e/o nel vino.

EXTRAFERM favorisce il buon andamento della fermentazione alcolica e malolattica grazie alla sua capacità di eliminare gli acidi grassi a media catena, noti per essere degli inibitori dei lieviti e dei batteri lattici. EXTRAFERM possiede inoltre la capacità di fissare ed eliminare molecole indesiderabili come l'Ocratossina A (OTA), composti maleodoranti quali gli anisoli (TCA, TeCA, TBA, PCA) ed il dibutil-ftalato per oltre il 50 %.

PROPRIETÀ

- Migliora le condizioni fermentative eliminando gli acidi grassi, tossici per lieviti e batteri;
- Migliora la tolleranza all'alcol dei lieviti e la loro vitalità;
- Migliora le proprietà analitiche dei vini;
- Ripristina il profilo organolettico dei vini;

Le scorze di lievito EXTRAFERM sedimentano molto facilmente, il che permette un travaso rapido dopo l'aggiunta.

COMPOSIZIONE

- 100 % scorze di lievito

DOSE E MODALITÀ D'USO

- Rimettere in sospensione EXTRAFERM mescolandolo in 10 parti d'acqua;
 - Omogeneizzare la vasca trattata tramite rimontaggio.
- Il regolamento Europeo 606/2009 prevede un limite d'impiego pari a 40 g/hl. Per altri Paesi, fare riferimento alla legislazione in vigore.

Trattamento preventivo dei mosti per la fermentazione

- Dose d'uso: 20 g/hl;
- Aggiungere EXTRAFERM prima dell'avvio della fermentazione;

- Inoculare con un ceppo selezionato.

In caso di fermentazioni stentate

- Dose d'uso: da 30 a 40 g/hl;
- Incorporare Extraferm al vino.

In caso di fermentazioni in arresto

- Dose d'uso: 40 g/hl;
- Incorporare EXTRAFERM al vino per ricreare delle condizioni favorevoli alla fermentazione;
- Inoculare la vasca col lievito Fermivin® CHAMPION (ex Fermichamp), lievito fruttifilo adatto alla ripresa della fermentazione alcolica in condizioni difficili.

Un protocollo dettagliato è disponibile sul nostro sito internet e presso i nostri distributori.

In caso di vini contaminati da Ocratossina A, anisoli o dibutil-ftalato

- Dose d'uso: da 20 a 30 g/hl;
- Incorporare Extraferm tramite una pompa in circuito chiuso per evitare l'ossidazione del vino;
- Degustare ed analizzare il vino dopo la sedimentazione di Extraferm;
- Travasare.

I migliori risultati si ottengono quando il trattamento è ripetuto due volte, in successione.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Le scorze di lievito EXTRAFERM sono impaccettate in confezioni da:

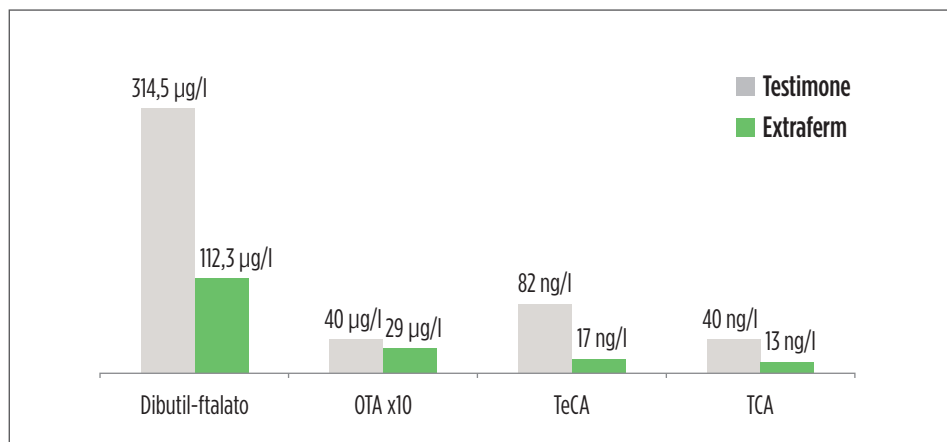
- 1 kg, in sacchetti laminati multistrato ermetici;
- 10 kg, in sacchi singoli di alluminio contenuti in un cartone.
- Gli imballaggi sono stati rigorosamente selezionati per evitare la contaminazione del prodotto durante il trasporto e la conservazione prima dell'uso;
- EXTRAFERM va conservato in un luogo fresco e secco.



Le nostre formulazioni di prodotti sono basate su frazioni di lieviti selezionati. L'esclusiva e unica tecnologia di essiccazione utilizzata produce microgranuli che non formano grumi. Questa caratteristica semplifica e velocizza l'impiego, consentendo una buona e facile omogeneizzazione; sono sufficienti pochi secondi per disperdere il prodotto in un liquido.



Il processo di produzione esclusivo garantisce anche l'ottenimento di scorze di lievito con alto potere adsorbente e poco odore.



Capacità detossificante delle scorze di lievito Extraferm impiegate a 2 x 20 g/hl.

OENOBRAANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUITO DA: