

# EXTRAFERM®

## AGENTE DETOSSIFICANTE PER MOSTO E VINO

Le scorze di lievito **EXTRAFERM®** adsorbono e tolgono dal mosto e/o dal vino la maggior parte dei composti tossici: quelli attivi sui lieviti (acidi grassi, pesticidi) e molecole tossiche per il consumo umano (ocratossina A...).

**EXTRAFERM®** agevola la fermentazione e migliora la qualità dei vini rimuovendo gli odori sgradevoli (vini contaminati da anisoli: TCA, TBA, PCA) e altre note organolettiche negative (etilfenoli).

### PROPRIETÀ

- Migliora le condizioni di fermentazione in quanto elimina importanti composti tossici per il lievito ;
- Migliora la tolleranza del lievito all'alcol e la sua vitalità ;
- Migliora le caratteristiche analitiche del vino poiché adsorbe i composti tossici ;
- Ripristina le caratteristiche organolettiche del vino grazie all'adsorbimento delle molecole con odori sgradevoli ;
- Le scorze di lievito **EXTRAFERM®** sedimentano molto bene dopo il trattamento e ciò permette un veloce travaso.

### COMPOSIZIONE E FORMULA

- 100 % di scorze di lievito.

### DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

- Incorporare in 10 volumi di liquido e mescolare delicatamente ;
- Assicurare una distribuzione omogenea nel mosto o nel vino mediante un rimontaggio.

#### Preparazione del mosto per la fermentazione

- Dosaggio da 20 a 40 g/hl ;
- Aggiungere prima della fermentazione ;
- Incorporare al mosto problematico (mosto troppo chiarificato o contenente composti tossici per il lievito: residui di pesticidi...);
- Inoculare un ceppo selezionato.

#### Per completare una fermentazione o riavviare fermentazioni stentate o arrestate

- Dosaggio da 30 a 40 g/hl:
  1. Aggiungere al mosto contenente metaboliti di lievito autotossici (acidi grassi...);
  2. In caso di arresto di fermentazione, procedere ad un nuovo inoculo di lievito. Per riavviare una fermentazione, utilizzare FERMICHAMP®, il nostro ceppo fruttosifilo *S. bayanus*, seguendo il protocollo Oenobrand.

#### Detossificazione dei vini

- Dosaggio da 20 a 40 g/hl:
  1. Aggiungere al vino contaminato (ocratossina A, anisoli, etilfenoli...) con una pompa a circuito chiuso, per proteggere il vino dall'ossidazione ;

2. Procedere al travaso del vino (con una pompa a circuito chiuso) ;
3. Assaggiare e analizzare il vino ;
4. Travasare il vino.

Il regolamento CE N. 6006/2009 reca un limite massimo di 40 g/hl per l'impiego di preparati di scorze di lieviti.

### IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE

- Sacchi multistrato da 1 kg in polilaminato impermeabile ai gas (per prevenire la contaminazione durante la conservazione) ;
- 10 kg: sacchi in alluminio contenuti in scatola di cartone ;
- Conservare al riparo dall'umidità e dal calore (dai 5° a 15°C).



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.



Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

## OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

[info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com)  
[www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com)

## DISTRIBUTORE: