

## L'ÉCORCE DE LEVURE À HAUT POUVOIR ADSORBANT

EXTRAFERM® adsorbe et élimine de nombreux composés toxiques ou indésirables présents dans le moût et/ou le vin.

EXTRAFERM favorise le bon déroulement de la fermentation alcoolique et malo-lactique de par sa capacité à éliminer les acides gras à chaîne moyenne, connus pour être des inhibiteurs des levures et des bactéries lactiques. EXTRAFERM a également la capacité de fixer et éliminer des molécules indésirables telle que l'Ochratoxine A (OTA), malodorantes telles que les anisoles (TCA, TeCA, TBA, PCA) et le phtalate de dibutyle à plus de 50 %.

### PROPRIÉTÉS

- Améliore les conditions fermentaires en éliminant les acides gras, toxiques pour la levure et les bactéries ;
- Améliore la tolérance des levures à l'alcool et leur viabilité ;
- Améliore les propriétés analytiques des vins ;
- Restaure le profil organoleptique des vins ;

Les écorces de levure **EXTRAFERM** sédimentent très facilement, ce qui permet un soutirage rapide après ajout.

### COMPOSITION

- 100 % écorces de levure

### DOSE ET MODE D'EMPLOI

- Remettre en suspension EXTRAFERM en le mélangeant à 10 fois son poids en volume d'eau ;
  - Homogénéiser la cuve traitée par remontage.
- Le règlement Européen 606/2009 définit une limite d'utilisation à 40 g/hl. Pour les autres pays, se référer à la législation en vigueur.

#### Traitement préventif de moûts pour la fermentation

- Dose d'emploi : 20 g/hl ;
- Ajouter EXTRAFERM avant le départ en fermentation ;
- Levurer avec une souche sélectionnée.

#### Cas de fermentations languissantes

- Dose d'emploi : 30 à 40 g/hl ;
- Incorporer EXTRAFERM au vin.

#### Cas de fermentations arrêtées

- Dose d'emploi : 40 g/hl ;
- Incorporer EXTRAFERM au vin pour recréer des conditions favorables à la fermentation ;
- Levurer la cuve avec la levure Fermivin® CHAMPION (Ex Fermichamp), levure fructophile adaptée aux reprises de fermentations alcooliques en conditions difficiles.

Un protocole détaillé est disponible sur notre site internet et auprès de nos distributeurs.

#### Cas de vins contaminés par l'Ochratoxine A, les anisoles ou le phtalate de dibutyle

- Dose d'emploi : 20 à 30 g/hl ;
- Incorporer EXTRAFERM à l'aide d'une pompe en circuit fermé pour éviter l'oxydation du vin ;
- Déguster & analyser le vin après décantation de EXTRAFERM ;
- Soutirer.

Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque le traitement est répété deux fois, successivement.

### EMBALLAGE ET CONSERVATION

Les écorces de levure EXTRAFERM sont conditionnées en paquets de :

- 1 kg, en sacs laminés multicouches hermétiques ;
  - 10 kg, en sac individuel en aluminium emballé dans un carton.
- Les emballages ont été rigoureusement sélectionnés afin d'éviter la contamination du produit au cours du transport et de son stockage avant utilisation ;
  - EXTRAFERM est à conserver dans un endroit frais et sec.

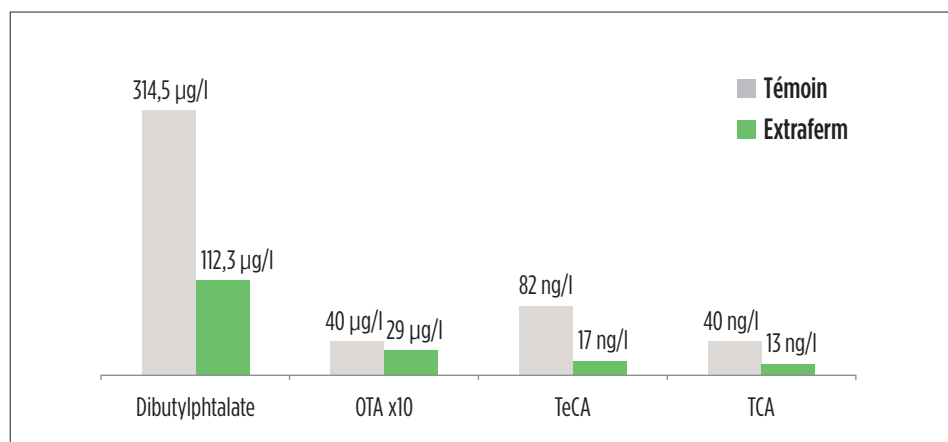


Oenobrand formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Une attention toute particulière est portée à leur production sous forme micro-granulée. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation d'agglomérats.



Les écorces de levure Extraferm se démarquent par une très forte capacité d'adsorption de contaminants du vin tout en respectant les qualités organoleptiques et gustatives des vins traités. Cela s'explique par le procédé exclusif « HALO » (High Adsorption Low Odor) utilisé pour leur production. Le principal avantage de ce traitement unique réside dans sa haute spécificité vis à vis des contaminants indésirables, ni les arômes ni la couleur du vin traité n'étant affectés. Extraferm reste donc la meilleure solution pour éliminer des composés indésirables sans altérer les qualités organoleptiques des vins traités.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.



Capacités détoxifiante de l'écorce de levure Extraferm utilisée à 2 x 20 g/hl.

### OENOBRANDS 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

DISTRIBUÉ PAR :