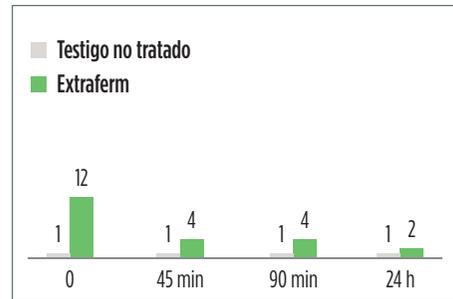




Oenobrand formula sus productos a partir de fracciones de levaduras secas seleccionadas con una tecnología de secado que produce unos microgránulos que no forman grumos. La suspensión completa del producto se consigue en pocos segundos. Esta característica ofrece una gran facilidad de uso, ahorro de tiempo y distribución homogénea.



Turbidez de un vino tratado con 40g/hl de Extraferm

MADE IN DENMARK



Extraferm® destaca por su gran eficacia en la adsorción de contaminantes del vino, al mismo tiempo que conserva todas las cualidades organolépticas del vino tratado. Esta capacidad se debe al exclusivo proceso HALO (High Adsorption Low Odor – Alta Adsorción, Poco Olor) utilizado para producir las cortezas de levadura Extraferm. Este exclusivo proceso de producción permite que **Extraferm** sea altamente específico, adhiriendo sólo los compuestos contaminantes sin afectar al aroma del vino. Esto hace que **Extraferm** sea la mejor solución a la hora de eliminar compuestos no deseados sin alterar las cualidades organolépticas del vino tratado y sin aportar olores de levadura.



OENOBRANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand desarrolla y comercializa **productos enológicos** del hoy y del mañana. Su política de **innovación continua** permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de productores, distribuidores y consumidores.

Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (**DSM Food Specialities y Anchor BioTechnologies**), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye **enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias**. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica todos sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos.

Oenobrand distribuye sus famosas marcas **Rapidase**®, **Anchor**®, **Fermivin**®, **Natuferm**®, **Maxaferm**®, **Extraferm**®, **Claristar**®, **Final touch**® y **In-Line Ready**® a través de una red especializada en los cinco continentes.

OENOBRANDS®

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR:

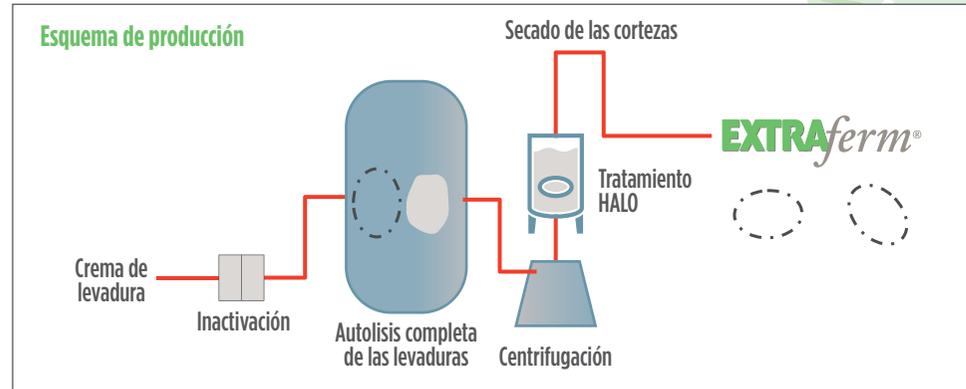
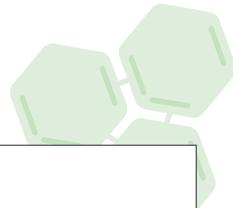


Feel **SAFE!**

EXTRAferm®

CORTEZAS DE LEVADURA CON ALTO PODER ADSORBENTE

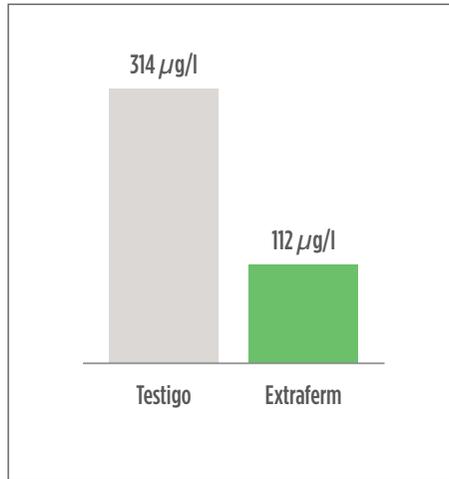
EXTRAFERM – CAPACIDAD DETOXIFICANTE



FTALATO DE DIBUTILO

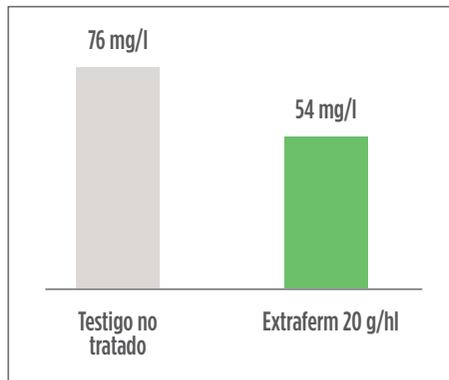
- **Molécula inodora**
- En la composición de los plásticos: tanques, tapones sintéticos, BIB, tuberías, revestimiento epoxi de tanques
- Límite establecido por China para los vinos importados dentro de su territorio de 0.3 mg/l (300 µg/l)
- Vino contaminado de forma natural y tratado con Extraferm (2 x 20 g/hl)

Extraferm reduce en más del 60% el contenido de ftalato de dibutilo



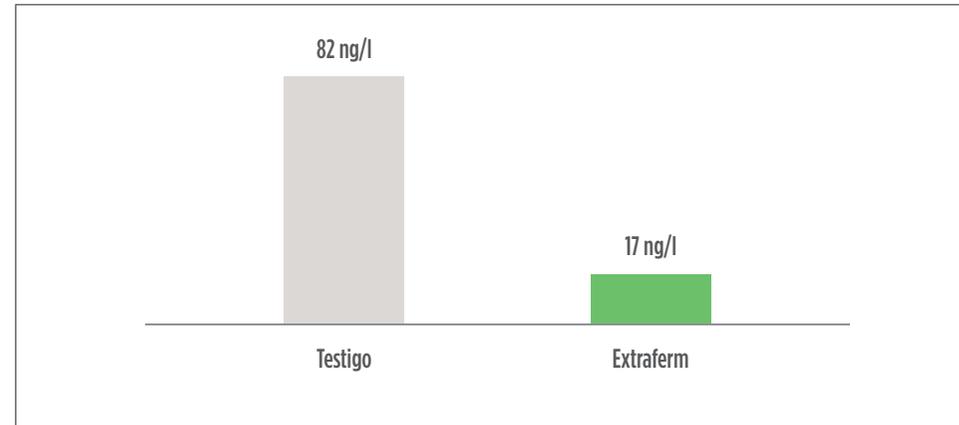
ACIDOS GRASOS

- Ácidos grasos C6, C8 y C10
- Impiden las fermentaciones alcohólica y maloláctica al bloquear la permeabilidad de las membranas celulares frente a los azúcares
- Inhiben las levaduras y las bacterias lácticas



ANISOLES

- **Moléculas odorantes**
- **TCA**
 - responsable del gusto a corcho
 - presente también en vinos en tanques
 - umbral olfativo: de 4 a 6 ng/l
- **TeCA**
 - asociado al gusto a moho
 - umbral olfativo: 20 ng/l
- **PCA**
 - relacionado con el gusto a moho
 - umbral olfativo: 4 µg/l
- **TBA**
 - responsable del gusto terroso a moho
 - umbral olfativo: de 3 a 8 ng/l



Vino naturalmente contaminado con TeCA y tratado con Extraferm a 2 x 20 g/hl. La cantidad de TeCA está debajo del umbral de percepción.

OCRATOXINA A

- Producida por *Aspergillus carbonarius* presente de forma natural en los viñedos de clima cálido y húmedo, en uvas alteradas
- Concentración máxima autorizada por:
 - la UE y China a 2 µg / l
 - Canadá a 1 µg / l

Un vino contaminado de forma natural puede ver reducido su contenido de OTA en un 27% mediante dosis 2 x 20 g/hl de Extraferm

COBRE Y METALES PESADOS

Ningún tipo de corteza de levadura es capaz de adsorber estas moléculas, ni siquiera Extraferm. Algunos ensayos han demostrado que estas moléculas, no siendo hidrófobas, no pueden ser retenidas sobre la superficie de las cortezas de levadura.



EXTRAFERM® ESTÁ COMPUESTO POR UN 100% DE CORTEZAS DE LEVADURA INODORAS Y ALTAMENTE ADSORBENTES
Regulación UE: 40g/hl