

## LE SCORZE DI LIEVITO AD ALTO POTERE ADSORBENTE

**Extraferm® D'tox** assorbe ed elimina numerosi composti tossici o indesiderabili presenti nel mosto e/o nel vino. **Extraferm D'tox** 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 D'tox** 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 %.

### PROPRIETA

- Migliora le condizioni fermentative assorbendo gli acidi grassi, tossici per i lieviti e i batteri.
- Fonte di ergosterolo, aumenta la resistenza dei lieviti all'alcol e la loro vitalità.
- Migliora le proprietà sensoriali dei vini.
- Le scorze di lievito **Extraferm D'tox** sedimentano molto facilmente, consentendo un rapido travaso dopo l'aggiunta.

### COMPOSIZIONE

- 100 % scorze di lievito

### DOSE E MODALITÀ D'USO

- Rimettere in sospensione **Extraferm D'tox** 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 D'tox** prima dell'avvio della fermentazione.

#### In caso di fermentazioni stentate

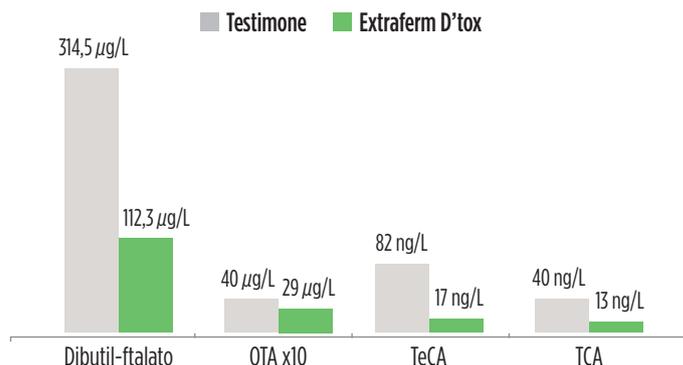
- Dose d'uso: da 30 a 40 g/hL

#### In caso di fermentazioni in arresto

- Dose d'uso: 40 g/hL
- Incorporare **Extraferm D'tox** nel vino per adsorbire gli acidi grassi inibitori, quindi rilievire con Fermivin® Champion Booster, un lievito fruttato adatto a riprendere le fermentazioni alcoliche in condizioni difficili.

Un protocollo dettagliato è disponibile su richiesta.

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



Capacità detossificante delle scorze di lievito Extraferm D'tox impiegate a 2 x 20 g/hL.

- Dose d'uso: da 20 a 40 g/hL
  - Incorporare **Extraferm D'tox**, evitando l'ossidazione del vino.
  - Degustare e analizzare il vino dopo 24 ore di contatto. Ripetere il trattamento se necessario.
- I migliori risultati si ottengono quando il trattamento è ripetuto due volte, in successione.

### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Le scorze di lievito **Extraferm D'tox** sono impaccettate in confezioni da:

- 1 Kg, in sacchetti laminati multistrato ermetici.
- 10 Kg, in sacchi singoli di alluminio contenuti in un cartone.
- **Extraferm D'tox** va conservato in un luogo fresco e secco (5-15 °C).



Oenobrand formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.



Le pareti cellulari dei lieviti Extraferm D'tox si distinguono per la loro elevatissima capacità di adsorbimento nel rispetto delle qualità organolettiche e gustative dei vini trattati. Ciò è spiegato dall'esclusivo processo «HALO» (High Adsorption Low Odor) utilizzato per la loro produzione. Questo trattamento unico conferisce a queste bucce un'elevata specificità rispetto ai contaminanti indesiderati, senza intaccare gli aromi e il colore del vino trattato.

Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. L'utilizzatore è l'unico responsabile per determinare la pertinenza e stabilire lo status legale d'utilizzo.

### OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
34980 Montferrier sur Lez - France  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304  
info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

### DISTRIBUTORE:

CORIMPEX SERVICE SRL  
Via Cjarbonaris, 19  
34076 Romans d'Isenzo (GO) - Italy  
Tel +39 0481 91008 / 91066  
info@corimpex.it  
www.corimpex.it

