

IL DERIVATO DI LIEVITO AD AZIONE ANTIOSSIDANTE PER I VINI

Extraferm® D'fend è un derivato di lievito selezionato in collaborazione con l'Istituto Universitario della Vite & del Vino (IUUV) - Jules Guyot (Digione - Francia). Tale collaborazione, ha messo in evidenza le proprietà antiossidanti di questo nuovo derivato di lievito, grazie alla sua frazione nucleofila solubile. Nei vini trattati con **Extraferm D'fend**, il fruttato e la freschezza sono così conservati a lungo nel tempo, gli aromi sono nitidi e la bocca è rotonda e piena.

PROPRIETÀ

- Protegge i vini bianchi e rosati dall'ossidazione.
- Effetto protettore immediato e a lungo termine durante l'affinamento dei vini.
- Conferisce rotondità ai vini, aromi più netti, la bocca è più persistente e più ampia.
- Permette di elaborare vini a basso o zero contenuto di solforosa, proteggendo i vini dall'ossidazione durante le operazioni di cantina, affinamento e stoccaggio.
- Funge anche da regolatore della cinetica fermentativa.

COMPOSIZIONE

Miscela di derivati di lievito (*S. cerevisiae*) ricchi di composti nucleofili antiossidanti:

- lievito inattivato: 80%
- autolisato di lievito: 20%.

DOSE E MODALITÀ D'USO

- **Dose d'utilizzo:** da 20 a 30 g/hL
- **Extraferm D'fend** si aggiunge appena prima del completamento della fermentazione alcolica, a densità 1000-1020, oppure al vino.
- Prima dell'aggiunta, rimettere in sospensione **Extraferm D'fend** in 10 parti d'acqua o di vino.



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.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 1 Kg: sacchetti laminati ermetici multistrato
- 10 Kg: sacco di alluminio in un cartone
- Conservare in un ambiente fresco e secco (5 - 15 °C).

PROTEZIONE DALL'OSSIDAZIONE

Extraferm D'fend permette di mantenere la freschezza e il fruttato dei vini, senza note ossidative né di riduzione, come dimostra la prova effettuata su Chardonnay (Figura 1).

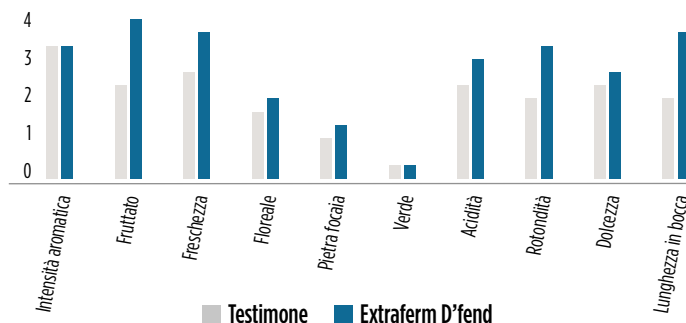


Figura 1. Chardonnay 2020, AOC/DOP St Véran (Borgogna). Effetto organoleptico di Extraferm D'fend (30 g/hL). Prova svolta dall'IUVV.

STABILITÀ CONTRO L'OSSIDAZIONE

L'evoluzione dell'ossidazione dei vini è stata monitorata tramite il dosaggio delle aldeidi di ossidazione. L'esempio dello Chardonnay bio vinificato senza SO₂ (Figura 2) illustra la capacità di **Extraferm D'fend** di limitare la formazione di queste aldeidi e di preservare le qualità organoleptiche del vino finito.

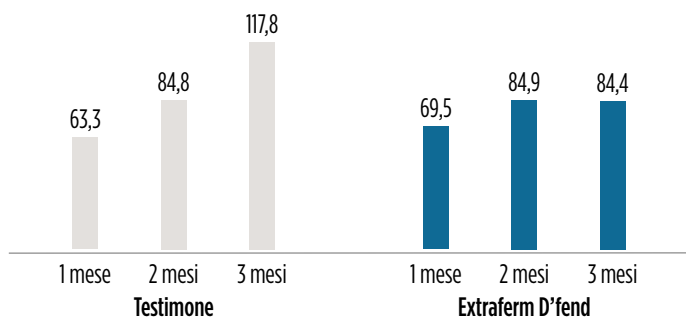


Figura 2. Chardonnay bio 2020 (Linguadoca, Francia). Dosaggio delle aldeidi (aldeide isobutanica, 2-metilbutanale, aldeide isovalerica, metionale, fenilacetaldide) in µg/L.

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.