

L'ÉCORCE DE LEVURE À HAUT POUVOIR ADSORBANT

Extraferm® D'tox adsorbe et élimine de nombreux composés toxiques ou indésirables présents dans le moût et/ou le vin. **Extraferm D'tox** favorise le bon déroulement des fermentations alcoolique et malolactique de par sa capacité à éliminer les acides gras à chaîne moyenne, inhibiteurs des levures et des bactéries lactiques. **Extraferm D'tox** 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 adsorbant les acides gras, toxiques pour les levures et les bactéries.
- Source d'ergostérol, augmente la résistance des levures à l'alcool et leur viabilité.
- Améliore les propriétés analytiques des vins.
- Les écorces de levure **Extraferm D'tox** sédimentent très facilement, ce qui permet un soutirage rapide après ajout.

COMPOSITION

- 100 % écorces de levures

DOSE & MODE D'EMPLOI

- Mettre en suspension **Extraferm D'tox** dans 10 fois son poids en eau puis homogénéiser la cuve 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 des moûts

- Dose d'emploi : 20 g/hL
- Ajouter **Extraferm D'tox** avant le départ en fermentation.

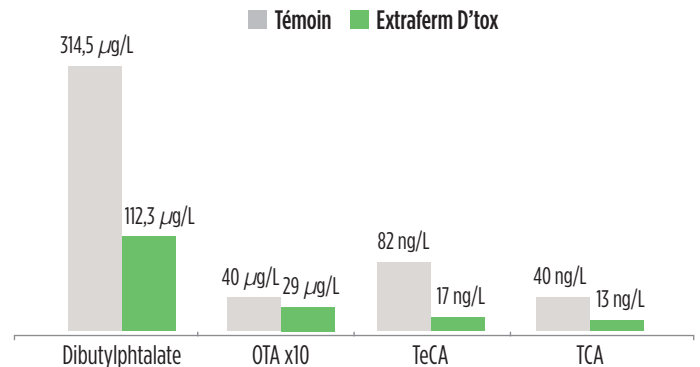
Cas de fermentations languissantes

- Dose d'emploi : 30 à 40 g/hL

Cas de fermentations arrêtées

- Dose d'emploi : 40 g/hL
- Incorporer **Extraferm D'tox** au vin pour adsorber les acides gras inhibiteurs puis re-levurer avec **Fermivin® Champion Booster**, levure fructophile adaptée aux reprises de fermentations alcooliques en conditions difficiles.

Un protocole détaillé est disponible sur demande.



Capacité détoxifiante de **Extraferm D'tox** utilisé à 2 x 20 g/hL.

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

- Dose d'emploi : 20 à 40 g/hL
- Incorporer **Extraferm D'tox** en évitant l'oxydation du vin.
- Déguster & analyser le vin après 24h de contact. Renouveler le traitement si nécessaire.

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

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques.
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton.
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).



Oenobrand's formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.



Les écorces de levure **Extraferm D'tox** se démarquent par leur très forte capacité d'adsorption 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. Ce traitement unique confère une haute spécificité de ces écorces vis à vis de contaminants indésirables, sans affecter les arômes et la couleur du vin traité.

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.

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

DISTRIBUÉ PAR :