

HEFEZELLWÄNDE MIT HOHER ADSORPTIONSKAPAZITÄT

Extraferm® D'tox adsorbiert und eliminiert eine Vielzahl toxischer und unerwünschter Stoffe aus Most und/oder Wein. Vor allem mittelkettige Fettsäuren, die Hefen und Milchsäurebakterien hemmen, werden von **Extraferm D'tox** eliminiert. So unterstützt **Extraferm D'tox** die alkoholische Gärung und den biologischen Säureabbau. **Extraferm D'tox** bindet und eliminiert über 50% aller Fehltonen und negative Gerüche, wie z.B. Ochratoxin A (OTA), Anisole (TCA, TeCA, TBA, PCA) und Dibutylphthalat.

EIGENSCHAFTEN

- Verbessert die Fermentationsbedingungen durch Adsorption von Fettsäuren, die für Hefen und Bakterien toxisch sind.
- Ergosterolquelle, erhöht die Vitalität der Hefe und die Widerstandsfähigkeit gegen Alkohol.
- Verbessert die analytischen Eigenschaften der Weine.
- **Extraferm D'tox** sedimentieren sehr leicht, was ein schnelles Abziehen nach der Zugabe ermöglicht.

ZUSAMMENSETZUNG

- 100% Hefezellwände

DOSIERUNG & GEBRAUCHSANLEITUNG

- In 10-facher Menge Most durch Rühren gut auflösen.
- Für eine gleichmäßige Verteilung sorgen.
- Der Grenzwert für die Anwendung liegt, gem. EU-VO 2019/934, bei 40g/hL. Die Gesetzgebung kann in anderen Ländern abweichen.

Zur Vorbeugung im Most

- Dosage: 20g/hL
- **Extraferm D'tox** vor der Gärung zufügen.

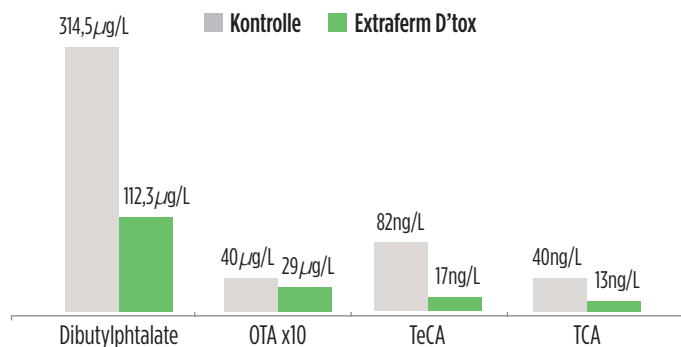
Bei schleppender Gärung

- Dosage: 30-40g/hL

Bei ins Stocken geratener Gärung

- Dosage: 40g/hL
- **Extraferm D'tox** unter den zu behandelnden Most mischen, um wieder günstige Gärbedingungen zu schaffen.
- **Extraferm D'tox** in den Wein einarbeiten, um die hemmenden Fettsäuren zu adsorbieren. Dann mit Fermivin® Champion Booster Hefen beimpfen. Sie ist eine fructophile Hefe, die für die Wiederaufnahme der alkoholischen Gärung, unter schwierigen Bedingungen, geeignet ist.

Ein ausführliches Protokoll ist auf Anfrage erhältlich.



Entgiftungspotential von Extraferm D'tox Hefezellwänden bei einer Dosage von 2 x 20g/hL.

Entfernung von Fehltonen und negativen Gerüchen, wie z. B. Ochratoxin A, Anisolen oder Dibutylphthalat

- Dosage: 20-40g/hL
- Vermeiden Sie die Oxidation des Weins während des Einbringens von **Extraferm D'tox**.
- Probieren und analysieren Sie den Wein nach 24 Stunden Kontakt. Wiederholen Sie die Behandlung bei Bedarf.

Für beste Ergebnisse wiederholen sie die Behandlung zweimal hintereinander.

VERPACKUNG & LAGERUNG

Extraferm D'tox Hefezellwände gibt es in folgenden Packungsgrößen:

- 1-Kg mehrlagige, laminierte, geruchsundurchlässige PE-Schutzverpackung.
- 10-Kg Aluminiumbeutel in einer Box.
- Kühl und trocken lagern (5-15°C).



Oenobrandts trocknet und formuliert seine Produkte aus Reinzuchtheife mit ausgewählten Technologien. In wenigen Sekunden ist ein vollständiges Auflösen erreicht.



Extraferm D'tox Hefezellwände zeichnen sich durch ihre sehr hohe Adsorptionskapazität aus und respektieren die organoleptischen und geschmacklichen Eigenschaften der behandelten Weine. Dies erklärt sich durch das exklusive „HALO“-Verfahren (High Adsorption Low Odor), das für ihre Herstellung verwendet wird. Diese einzigartige Behandlung verleiht diesen Hefezellwänden eine hohe spezifische Adsorption von unerwünschten Verunreinigungen, ohne die Aromen und die Farbe des behandelten Weins zu beeinträchtigen.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRANDS SAS

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

VERTRIEBEN VON:

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14 a
D - 68169 Mannheim
Tel. +49 (0)621 3 22 79-79
Fax +49 (0)621 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

