

CORTEZAS DE LEVADURA CON ALTO PODER ADSORBENTE

Extraferm® D'tox adsorbe y elimina muchos compuestos tóxicos e indeseables presentes en mostos y/o vinos. **Extraferm D'tox** favorece el buen desarrollo de la fermentación alcohólica y maloláctica gracias a su capacidad para eliminar los ácidos grasos de cadena media, conocidos por ser inhibidores de las levaduras y bacterias lácticas. **Extraferm D'tox** también presenta la capacidad de unirse y eliminar moléculas indeseables como la Ocratoxina A (OTA), defectos olfativos como los procedentes de anisoles (TCA, TeCA, TBA, PCA) y el ftalato de dibutilo en más de un 50 %.

PROPIEDADES

- Mejora las condiciones de fermentación al adsorber ácidos grasos, tóxicos para las levaduras y bacterias.
- Fuente de ergosterol, aumenta la resistencia de las levaduras al alcohol y su viabilidad.
- Mejora las propiedades analíticas de los vinos.
- Las cortezas de levadura **Extraferm D'tox** sedimentan muy fácilmente, lo que permite un trasiego rápido después de la adición.

COMPOSICIÓN

- 100 % cortezas de levadura

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Poner en suspensión **Extraferm D'tox** mezclándolo en 10 veces su peso en volumen de agua.
- Homogeneizar el tanque tratado mediante remontado.
- El Reglamento Europeo 606/2009 establece una dosis máxima de uso de 40 g/hL. Para otros países, consúltese la legislación en vigor.

Tratamiento preventivo de mostos para la fermentación

- Dosis de uso: 20 g/hL
- Añadir **Extraferm D'tox** antes del inicio de la fermentación.

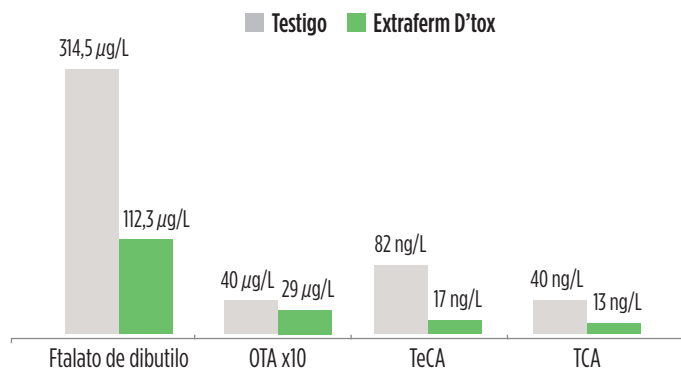
En caso de fermentaciones lentas

- Dosis de uso: de 30 a 40 g/hL

En caso de paradas de fermentación

- Dosis de uso: 40 g/hL
- Incorpore **Extraferm D'tox** al vino para adsorber los ácidos grasos inhibidores y luego vuelva a levantar con **Fermivin® Champion Booster**, una levadura amante de la fruta adecuada para reiniciar fermentaciones alcohólicas en condiciones difíciles.

Un protocolo detallado está disponible bajo petición.



Capacidad detoxificante de la corteza de levadura utilizada a dosis de 2 x 20 g/hL.

En caso de vinos contaminados por Ocratoxina A, anisoles o ftalato de dibutilo

- Dosis de uso: de 20 a 40 g/hL
- Incorporar **Extraferm D'tox**, evitando la oxidación del vino.
- Catar y analizar el vino tras 24 horas de contacto. Repite el tratamiento si es necesario.

Los mejores resultados se obtienen cuando se repite el tratamiento dos veces seguidas.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

Las cortezas de levadura se encuentran disponibles en paquetes de:

- 1 Kg, en bolsas laminadas multicapas herméticas.
- 10 Kg, en bolsas de aluminio envasadas individualmente contenidas en una caja de cartón.
- **Extraferm D'tox** se debe conservar en un lugar fresco y seco (5-15 °C).



Oenobrand formula sus productos a partir de derivados de levadura seleccionados y secados mediante dos tecnologías exclusivas. Esto le confiere una gran capacidad para conseguir una rápida dispersión sin formación de grumos.



Las paredes celulares de levadura **Extraferm D'tox** se distinguen por su altísima capacidad de adsorción respetando las cualidades organolépticas y gustativas de los vinos tratados. Esto se explica por el proceso exclusivo "HALO" (Alta Adsorción Bajo Olor) utilizado para su producción. Este tratamiento único confiere una alta especificidad a estos hollejos con respecto a contaminantes indeseables, sin afectar los aromas y el color del vino tratado.

Se ha prestado especial atención a garantizar la exactitud de la información aquí proporcionada. Considerando que las condiciones específicas de aplicación y de uso de nuestros productos por parte del usuario están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados que pueda obtener el usuario. El usuario es el único responsable de determinar la pertinencia de su uso y las normativas legales aplicables.

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

DISTRIBUIDO POR: