

PAREDES DE LEVEDURAS COM ELEVADO PODER DE ADSORÇÃO

Extraferm® D'tox adsorve e elimina numerosos compostos tóxicos ou indesejáveis presentes no mosto e/ou no vinho. **Extraferm D'tox** favorece a boa evolução da fermentação alcoólica e malolática pela sua capacidade de eliminar os ácidos gordos de cadeia média, conhecidos por inibirem a atividade das leveduras e das bactérias lácticas. **Extraferm D'tox** tem ainda a capacidade de fixar e eliminar mais de 50% de moléculas indesejáveis, tais como a ocratoxina A (OTA), compostos aromáticos de odor desagradável, como os anisóis (TCA, TeCA, TBA, PCA), e o ftalato de dibutilo.

PROPRIEDADES

- Melhora as condições fermentativas ao adsorver os ácidos gordos, tóxicos para leveduras e bactérias.
- Fonte de ergosterol, aumenta a resistência das leveduras ao álcool e sua viabilidade.
- Melhora as propriedades analíticas dos vinhos.
- As paredes de levedura **Extraferm D'tox** sedimentam muito facilmente, permitindo uma rápida trasfega após a adição.

COMPOSIÇÃO

- 100 % paredes de levedura

DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- Suspender o **Extraferm D'tox**, misturando-o num volume de água 10 vezes superior ao seu peso.
- Homogeneizar o mosto/vinho tratado através de remontagem.
- O regulamento Europeu 606/2009 estabelece um limite máximo de utilização de 40 g/hL. Consultar a legislação em vigor.

Tratamento preventivo de mostos para fermentação

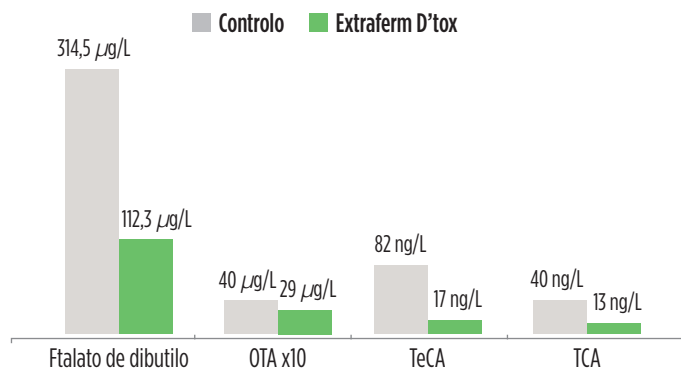
- Dose de utilização: 20 g/hL
- Adicionar **Extraferm D'tox** antes do início da fermentação.

Caso de “fermentações lentas”

- Dose de utilização: 30 a 40 g/hL

Caso de “paragem de fermentação”

- Dose de utilização: 40 g/hL
- Incorporar o **Extraferm D'tox** no vinho para adsorver os ácidos gordos inibidores de fermentação. Reinocular com Fermivin® Champion Booster, uma levedura frutofílica adequada para o reinício de fermentações alcoólicas em condições difíceis.



Capacidade desintoxicante das paredes de levedura **Extraferm D'tox** a uma dosagem de 2x20 g/hL.

Está disponível um protocolo detalhado mediante pedido.

Caso de vinhos contaminados com Ocratoxina A, anisóis ou ftalato de dibutilo

- Dose de utilização: 20 a 40 g/hL
- Incorporar o **Extraferm D'tox**, evitando a oxidação do vinho.
- Provar e analisar o vinho após 24 horas de contato. Repetir o tratamento, se necessário.

Para melhores resultados, repetir o tratamento duas vezes, sucessivamente.

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

As paredes de levedura **Extraferm D'tox** são acondicionadas em embalagens de:

- 1 Kg, sacos laminados multicamada hermeticamente fechados.
- 10 Kg, saco individual de alumínio embalado em caixa de cartão.
- **Extraferm D'tox** deve ser conservado num local fresco e seco (5-15 °C).



A Oenobrand formula seus produtos a partir de derivados de leveduras selecionadas e secas por tecnologias exclusivas. Isso lhes confere uma alta capacidade de dispersão e nenhuma formação de grumos.



As paredes de levedura **Extraferm D'tox** destacam-se pela sua elevada capacidade de adsorção, enquanto respeitam as qualidades organolépticas e gustativas do vinho tratado. Esta eficiência deve-se ao processo exclusivo HALO (High Adsorption Low Odor) utilizado na sua produção. Este tratamento único confere a estas paredes de levedura uma especificidade elevada na adsorção de contaminantes indesejáveis sem afetar os aromas e a cor do vinho tratado.

Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

OENOBANDS SAS

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

DISTRIBUÍDO POR:
www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com



A. FREITAS VILAR