

CORTEZAS DE LEVADURA CON ALTO PODER ADSORBENTE

EXTRAFERM® adsorbe y elimina muchos compuestos tóxicos e indeseables presentes en mostos y/o vinos.

EXTRAFERM 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** 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 la fermentación al eliminar los ácidos grasos, tóxicos para las levaduras y las bacterias;
 - Mejora la tolerancia de las levaduras al alcohol y su viabilidad;
 - Mejora las características analíticas de los vinos;
 - Restaura el perfil organoléptico de los vinos;
- Las cortezas de levadura EXTRAFERM sedimentan muy fácilmente, lo que permite realizar un trasiego rápido tras la adición.

COMPOSICIÓN

- 100 % cortezas de levadura

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Poner en suspensión EXTRAFERM 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 antes del inicio de la fermentación;
- Inocular con una levadura seleccionada.

En caso de fermentaciones lentas

- Dosis de uso: de 30 a 40 g/hl;
- Añadir EXTRAFERM al vino.

En caso de paradas de fermentación

- Dosis de uso: 40 g/hl;
- Añadir Extraferm al vino con el fin de volver a crear unas condiciones favorables para la fermentación;
- Inocular el tanque con la levadura Fermivin® CHAMPION (Ex Fermichamp), levadura fructofílica adecuada para la reanudación de la fermentación alcohólica en condiciones difíciles.

Un protocolo detallado se encuentra disponible en nuestro portal web o a través de nuestros distribuidores.

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

- Dosis de uso: de 20 a 30 g/hl;
- Añadir EXTRAFERM con la ayuda de una bomba en circuito cerrado para evitar la oxidación del vino;
- Catar y analizar el vino tras la sedimentación de Extraferm;
- Efectuar un trasiego.

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:

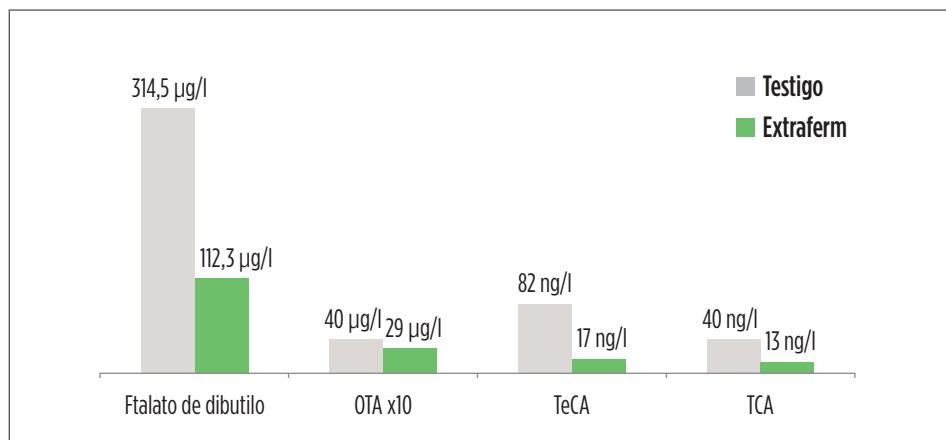
- 1 kg, en bolsas laminadas multicapas herméticas;
 - 10 kg, en bolsas de aluminio envasadas individualmente contenidas en una caja de cartón.
- El tipo de embalaje utilizado se ha seleccionado rigurosamente con el fin de evitar contaminaciones del producto durante el transporte y almacenamiento antes de su uso;
 - EXTRAFERM se debe conservar en un lugar fresco y seco.



Productos formulados a partir de fracciones de levaduras secas seleccionadas con una tecnología de secado que produce unos microgránulos que no forman grumos. La suspensión completa del producto se consigue en pocos segundos. Esta característica ofrece una gran facilidad de uso, ahorro de tiempo y distribución homogénea.



Exclusivo proceso de producción que garantiza unas cortezas de levadura con elevada adsorción y poco olor.



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

OENOBRAUNDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDO POR: