

EXTRAFERM®

DÉTOXIFIANT POUR MOÛTS ET VINS

Les écorces de levure **EXTRAFERM®** absorbent et éliminent la plupart des composés toxiques présents dans le moût et/ou le vin : les composés toxiques pour la levure (acides gras, pesticides, etc.) ou les molécules dangereuses pour la consommation humaine (ochratoxine A, etc.).

EXTRAFERM® favorise le bon déroulement de la fermentation et améliore la qualité des vins en éliminant les composés malodorants (vins contaminés par des anisoles (TCA, TBA, PCA, etc.) ou d'autres composés organoleptiques déplaisants (éthyl-phénols).

PROPRIÉTÉS

- Améliore les conditions fermentaires en éliminant les principaux composés toxiques pour la levure ;
- Améliore la tolérance à l'alcool et la viabilité des levures ;
- Améliore les propriétés analytiques des vins en adsorbant les composés indésirables ;
- Restaure le profil organoleptique des vins en adsorbant les molécules malodorantes ;
- Les écorces de levure **EXTRAFERM®** sédimentent facilement en fin de traitement, ce qui permet un soutirage rapide après leur utilisation.

COMPOSITION ET FORMULATION

- 100 % écorces de levure.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

- Verser dans 10 fois son volume de liquide et mélanger en remuant doucement ;
- Homogénéiser par remontage.

Préparation du moût pour la fermentation

- Dose 20 à 40 g/hl ;
- Ajouter avant fermentation ;
- Incorporer dans le moût qui pose problème (trop clarifié ou contenant des composés toxiques pour la levure, tels que des résidus de pesticides...) ;
- Levurer avec une souche sélectionnée.

Accélération de la fin de la fermentation ou redémarrage des fermentations arrêtées ou languissantes

- Dose 30 à 40 g/hl :
 1. Incorporer au moût contenant des métabolites toxiques pour la levure (acides gras, ...) ;
 2. Si la fermentation est arrêtée, levurer à nouveau.

Pour redémarrer des fermentations, utiliser FERMICHAMP® notre souche de levure *S. bayanus* fructophile en suivant le protocole d'Oenobrand.

Détoxification des vins

- Dose 20 à 40 g/hl :
 1. Incorporer au vin contaminé (ochratoxine A, anisoles, éthyl-

phénols...) à l'aide d'une pompe en circuit fermé pour éviter l'oxydation du vin ;

2. Remuer régulièrement le contenu de la cuve (avec une pompe en circuit fermé) ;
3. Déguster et analyser des échantillons de vin ;
4. Soutirer le vin.

Le règlement UE 606/2009 définit une limite d'utilisation de 40g/hl pour l'emploi d'écorces de levure.

EMBALLAGE ET CONSERVATION

- 1 kg : sacs laminés multicouches hermétiques aux gaz (évite la contamination du produit lors du stockage) ;
- 10 kg : sacs en aluminium dans un carton ;
- Conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 15°C.



Nos produits sont formulés à partir de fractions de levures sélectionnées et séchées grâce à une technologie qui produit des microgranules ne formant pas de grumeaux. La mise en suspension complète est réalisée en quelques secondes. Cette caractéristique offre facilité d'utilisation, gain de temps et répartition homogène.



Le procédé de production exclusif développé pour Oenobrand garantit l'obtention d'écorces de levure HALO (High Adsorption Low Odor : inodores et à haut pouvoir adsorbant).



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
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :

LA LITTORALE
Groupe ERBSLÖH