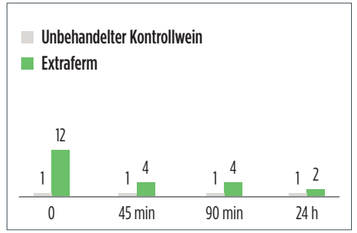
Unsere Produktrezepturen bestehen aus ausgewählten Hefefraktionen, die durch eine einzigartige und exklusive Trocknungstechnologie produziert werden. Diese Mikrogranulate verklumpen nicht. Nur ein paar Sekunden sind nötig, um unsere Produkte in Flüssigkeit aufzulösen. Diese Eigenschaft ermöglicht eine einfache, zeitsparende Anwendung und eine homogene Mischung.

HERGESTELLT IN DÄNEMARK



Trübungsgrad eines mit 40g/hl Extraferm behandelten Weins.

Extraferm® adsorbiert und eliminiert äußerst wirksam eine Vielzahl toxischer Stoffe und bewahrt gleichzeitig das organoleptische Profil und Aroma des behandelten Weins. Diese Eigenschaft verdankt **Extraferm** dem exklusiven **HALO** (High Adsorption Low Odor)-Herstellungsprozess. Dieses einzigartige Produktionsverfahren garantiert geruchsfreie Hefezellwände mit hoher Adsorptionskapazität. **Extraferm** ist das beste Produkt, wenn es darum geht toxische Stoffe, Fehltöne oder negative Gerüche aus dem Wein zu entfernen und gleichzeitig die organoleptische Qualität des Weins zu erhalten, ohne Hefegeruch in den Wein einzutragen.

OENOBRANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrands entwickelt heute die innovativen **önologischen Produkte** von morgen. **Permanente Innovation** führt zu ganzheitlichen und praktikablen Lösungsansätzen für die anspruchsvollen Anforderungen der Kellermeister, Händler und Konsumenten.

Um den steigenden Anforderungen der Weltmärkte auch zukünftig gerecht werden zu können, erweitert Oenobrands - mit Unterstützung seiner beiden international renommierten Muttergesellschaften **(DSM Food Specialties und Anchor Biotechnology)** - ständig sein oenologisches Produktportfolio. Schon heute umfasst dieses Produktportfolio eine Vielzahl an **Enzymen, Hefen sowie Hefederivate** und BSA-Starterkulturen für die Weinbereitung.

Oenobrands vertreibt über ein spezialisiertes Distributorennetzwerk seine bekannten Markenprodukte auf allen fünf Kontinenten: **Rapidase**®, **Fermivin**®, **Natuferm**®, **Maxaferm**®, **Extraferm**®, **Claristar**®, **Final touch**® und **In-Line Ready**®.

OENOBRANDS®
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

VERTRIEB DURCH:

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

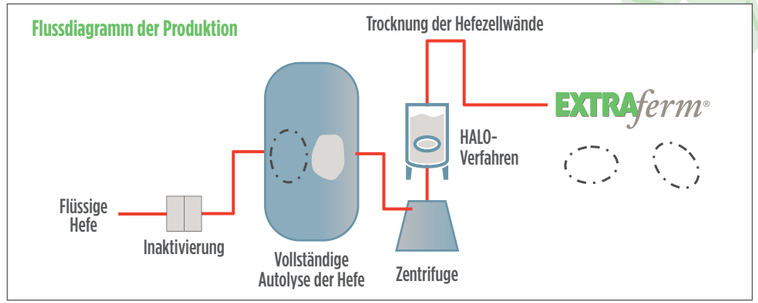
Comète and Co - comete-co.com - 11/2020

feel SAFE!

EXTRAferm®

STARK ADSORBIERENDE HEFEZELLWÄNDE

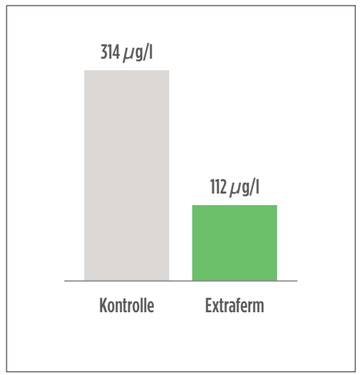
EXTRAFERM – ENTGIFTUNGSEIGENSCHAFTEN



DIBUTYLPHTHALATE

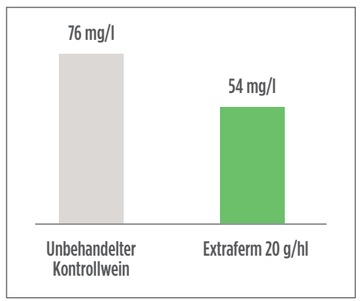
- **Geruchloses Moleküle**
- Weichmacher, die in Tanks, synthetischen Korken, BIBs, Schläuchen oder in Epoxydharzbeschichtungen von Tanks verwendet werden.
- China hat einen Grenzwert von 0,3 mg/l (300 µg/l) für Importweine festgelegt
- Belasteten Wein mit 2 x 20 g/hl Extraferm behandeln

Extraferm reduziert den Dibutylphthalat-Gehalt um mehr als 60%.



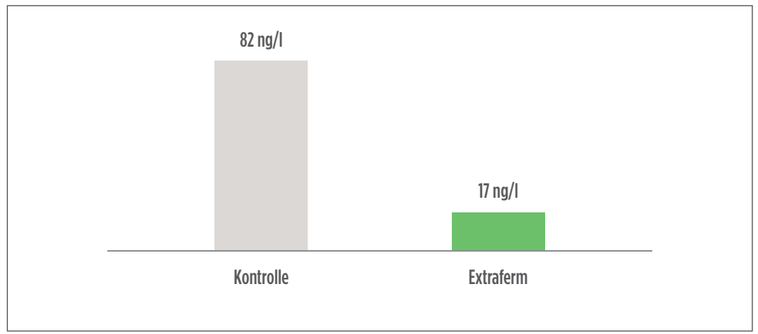
FETTSÄUREN

- C6-, C8- und C10-Fettsäuren
- Verzögern die alkoholische Gärung und den BSA, indem sie die Zellmembran für Zucker undurchlässig machen.
- Unterdrücken Hefe-& Milchsäurebakterien



ANISOLE

- **Stark riechende Moleküle**
- **TCA**
  - Verursacht Korkgeschmack
  - In Weinen in Lagertanks zu finden
  - Geruchsschwelle: 4-6 ng/l
- **TeCA**
  - Wird mit Schimmelgeschmack in Verbindung gebracht
  - Geruchsschwelle: 20 ng/l
- **PCA**
  - Wird mit Schimmelgeschmack in Verbindung gebracht
  - Geruchsschwelle: 4 µg/l
- **TBA**
  - Verursacht einen erdigen/moderigen Geschmack
  - Geruchsschwelle: 3-8 ng/l



Wenn ein mit TeCA-belasteter Wein mit 2 x 20g/hl Extraferm behandelt wird, liegt die TeCA-Konzentration nach der Behandlung unterhalb der Geruchsschwelle.

OCHRATOXIN A (OTA)

- Verursacht durch *Aspergillus Carbonarius*, der Trauben in Weinbergen mit einem heißen und feuchtes Klima leidet.
- Grenzwert:
  - 2 µg/l in UE und China
  - 1µg/l in Kanada

Extraferm (2 x 20 g/hl) kann den OTA-Gehalt in kontaminierten Weinen um 27% verringern.

KUPFER UND SCHWERMETALLE

Versuche haben gezeigt, dass Hefezellwände diese Moleküle nicht binden können, da sie wasserabweisend sind.

Keine Hefezellwand, noch nicht einmal Extraferm, kann diese Moleküle adsorbieren.

feel SAFE!

EXTRAFERM® IST ZU 100% AUS GERUCHSFREIEN, STARK ADSORBIERENDEN HEFEZELLWÄNDEN
EU-Grenzwert: 40 g/hl