

EXTRAferm®

ENTFERNT GÄRHEMMENDE TOXINE AUS MOST UND WEIN

EXTRAFERM® Hefezellwände adsorbieren und eliminieren aus Most und/oder Wein eine Vielzahl toxischer Stoffe: Hefehemmstoffe (Fettsäuren, Pestizide...) oder für den menschlichen Konsum toxische Moleküle (Ochratoxin A...).

EXTRAFERM® unterstützt die Gärung und verbessert die Weinqualität durch das Entfernen von Fehlnoten (Anisole, z. B. TCA, TBA, PCA, ...) und anderer negativer Gerüche (Ethylphenole).

EIGENSCHAFTEN

- Verbessert die Gärbedingungen durch das Entfernen von Hefehemmstoffen.
- Verbessert die Alkoholtoleranz und die Lebensfähigkeit der Hefe.
- Verbessert die Weinqualität durch die Adsorption toxischer Verbindungen.
- Adsorbiert Fehlnoten und stellt so das organoleptische Profil des Weins wieder her.
- **EXTRAFERM®** Hefezellwände setzen sich sehr gut ab und ermöglichen nach der erfolgreichen Behandlung des Weins einen schnellen Abstich.

ZUSAMMENSETZUNG UND REZEPTUR

- 100% Hefezellwände.

DOSAGE UND ANWENDUNG

- In 10 facher Menge Most durch Rühren gut auflösen.
- Für eine gleichmäßige Verteilung sorgen.

Toxinbindung in Mosten vor der Gärung

- Dosage: 20 bis 40 g/hl.
- Vor der Gärung zufügen.
- Unter den zu behandelnden Most mischen. (Most enthält Hefehemmstoffe: Pestizidrückstände...).
- Beimpfung des Mostes mit dem ausgewählten Hefestamm.

Bei schleppender oder ins Stocken geratener Gärung

- Dosage: 30 bis 40 g/hl.
- 1. Unter den zu behandelnden Most mischen. (Most enthält Hemmstoffe: Fettsäuren...).
- 2. Bei Gärstopp den Wein nach der Behandlung mit **EXTRAFERM®** abziehen und mit einer fructophilen Hefe neu beimpfen.

Zum Gärneustart **FERMICHAMP®**, unsere *fructophile S.-Bayanus-Hefe*, unter Befolgung des Oenobrand's-Protokolls verwenden.

Entfernung gärhemmender Toxine

- Dosage: 20 bis 40 g/hl.
- 1. Mit der Pumpe in geschlossenem Kreislauf dem kontaminierten Wein zugeben, um eine Oxidation zu vermeiden (Ochratoxin A, Anisole, Ethylphenole...).
- 2. Tankinhalt regelmäßig unter Luftabschluss umrühren.
- 3. Proben nehmen, verkosten und analysieren.
- 4. Wein abstechen.

Bitte beachten: Anisole können innerhalb von 12 bis 24 Stunden eliminiert werden; die Entfernung von Ethylphenolen kann länger dauern.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 1 kg PE-Schutzverpackung (mehrlagig, geruchsundurchlässig und laminiert; verhindert Produktkontamination während der Lagerung).
- 10kg PE-Schutzverpackung (mehrlagig, geruchsundurchlässig und laminiert).
- Kühl und trocken lagern (5-15 °C).



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



Innovativer Herstellungsprozess, der geruchsfreie Hefezellwände mit hoher Adsorptionskapazität garantiert.



Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendeiner Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

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

DISTRIBUTOR:

