

Extraferm®

*Agente detossificante per mosto e vino.
Scorze di lievito inodori ad elevata capacità
adsorbente.*

Extraferm® riduce i livelli di tossicità nei mosti e nei vini contaminati. Permette la rimozione dei composti tossici per il lievito (acidi grassi, pesticidi...) e per l'essere umano (ocratossina A...) dal mosto e dai vini. Extraferm® migliora la qualità dei vini. Adsorbe i contaminanti del vino: anisoli, TCA, TBA, PCA, TeCA ecc. Ha una capacità superiore di rilascio di mannoproteine. Le tecniche di produzione specifiche della DSM Food Specialties permettono di garantire la qualità e l'efficienza delle scorze di lievito HALO® (inodori ed alta adsorbanza). Quindi, si tratta di scorze di lievito con un potere detossificante superiore che non cedono odori ai vini, anche se utilizzate in dosi elevate.

Proprietà

- Elimina i composti tossici dal mosto e dai vini.
- Migliora le condizioni di fermentazione.
- Ottimizza le capacità fermentative del lievito (tolleranza all'alcol e vitalità superiori), favorendo il completamento della fermentazione.
- Migliora le sensazioni tattili del vino in bocca.



Modalità d'uso

- Mescolare Extraferm® con il mosto per evitare la formazione di grumi.
- Assicurare una distribuzione omogenea nel mosto o nel vino da trattare, mediante rimontaggio.

Preparazione del mosto per la fermentazione:

- Dosaggio medio: da 20 a 40 g/hl. Prima o a metà della fermentazione:
- Aggiungere a mosto troppo chiarificato o contenente composti tossici (residui di pesticidi...)
- Inoculare con un ceppo selezionato.

Riavvio di fermentazione arrestata:

- Dosaggio medio: da 30 a 40 g/hl.
- Aggiungere al mosto contenente dei metaboliti di lievito autotossici (acidi grassi...).
- In caso di arresto di fermentazione, travasare il vino 6 ore dopo il trattamento e procedere ad un nuovo inoculo col lievito selezionato Fermichamp® (ceppo fruttosifilo S. *Bayanus*).

Detossificazione dei vini:

- Dosaggio medio: da 20 a 80 g/hl.
- Aggiungere al vino contenente i composti tossici (OTA, anisoli...).
- Proteggere il vino dall'ossidazione.
- Dopo 12 - 24 ore travasare il vino.

Preparazione delle fecce fini:

- Aggiunte per 100 hl: 10 kg di Extraferm®, 20 gr di Rapidase® Filtration (β-glucanasi).
- Seguire scrupolosamente il protocollo DSM (disponibile a richiesta).

Imballaggio e conservazione

- Sacchi da 1 kg, in polilaminato impermeabile ai gas (per prevenire la contaminazione durante lo stoccaggio).
- Conservare al riparo dall'umidità e dal calore (da 5 a 15 °C).