

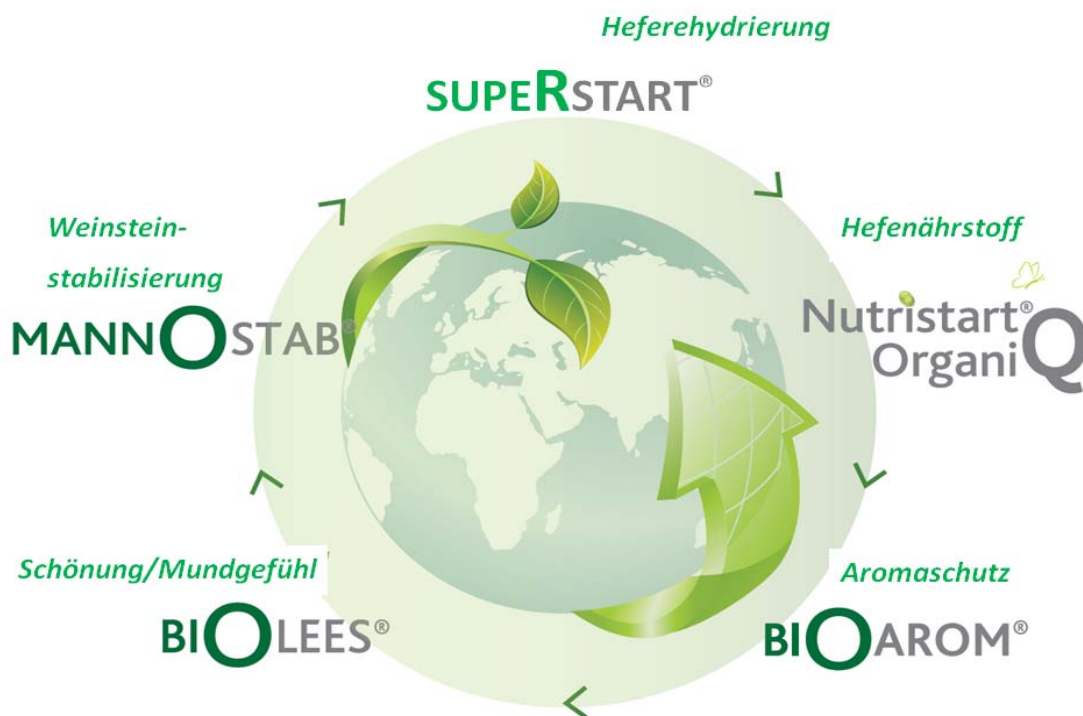
Produktinformation



LAFFORT

l'œnologie par nature


Mit seinem Engagement in der Welt der Önologie spielt **LAFFORT** eine fundamentale Rolle in önologischen Entwicklungen, welche Pasteurs Entdeckungen folgen. **LAFFORTs** wissenschaftliche Entwicklungen erlauben einen Fortschritt, weg von einer kurativen Form der Önologie, basierend auf chemischen Produkten hin zu einer präventiven Form der Önologie, begründet auf biotechnologischen Innovationen.




mit KiKK GmbH
Europa-Allee 8
54343 Föhren
Telefon +49 6502 93598 0
Fax +49 6502 93598 98
info@mit-kikk.de

mitKiKK
Kompetenz in Kork und Kellertechnik


ZYMAFLORE® Hefen für Weiss- und Roséweine

ZYMAFLORE HEFEN	ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® X16
	Für sortentypische Weine der Terpen-Gruppe mit hoher aromatischer Eleganz.	Erhöhte Bildung von Polysacchariden, Sortentypizität Burgunder.	Sortentypische Aromen durch erhöhte Expression vonThiolen.	Exotische Aromen (Zitrus, Grapefruit), kombiniert mit vermehrter Thiolproduktion.	Exotische Aromen (Ananas, Banane), für moderne Weine mit ausgeprägter Gäraromatik.
Empfehlung	Riesling Müller-Thurgau Traminer	Weissburgunder Grauburgunder Chardonnay	Sauvignon blanc, Riesling, Bacchus, Scheurebe	Riesling, Sauv blanc, Müller-Thurgau, Gutedel, Sekt	Burgunder, Pinot Rosé, Gutedel, Chardonnay
Temperatur	17-22°C	15-22°C	15-22°C	13-18°C	13-18°C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	140 – 160 mg/l	über 180 mg/l	160 – 180 mg/l	140 – 160 mg/l


ZYMAFLORE® Hefen für Rotweine

ZYMAFLORE HEFEN	ZYMAFLORE® RB2	ZYMAFLORE® F15	ZYMAFLORE® RX60	ZYMAFLORE® FX10	ZYMAFLORE® F83
	Selektioniert im Burgund, für Rotweine mit feinen Fruchtaromen, gute Farberhaltung.	Gute Glycerinbildung Weiche, fruchtige Rotweine mit hohem Lagerpotential	Für fruchtbetonte, würzige und farb-stabile Rotweine, Bildung von Gär- und Sortenaromen	Für stoffige Rotwein- typen mit gehaltvoller, kräftige Tanninstruktur.	Isoliert in der Toskana, fördert mediterrane Typizität, hohe Glycerinbildung
Empfehlung	Spätburgunder Dornfelder Schwarzriesling	Spätburgunder Cabernetsorten Merlot	Spätburgunder Trollinger Regent	Spätburgunder Cabernetsorten Merlot	Fruchtige, runde, weiche Rotweintypen
Temperatur	18-30°C	18-30°C	18-33°C	18-30°C	20-30°C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	160 mg/l	160 – 180 mg/l	160 – 180 mg/l	gering



Gärstarke ACTIFLORE® Hefen

ACTIFLORE HEFEN	ACTIFLORE® ROSÉ	ACTIFLORE® BO213	ACTIFLORE® F33	ACTIFLORE® RMS2	ACTIFLORE® F5
	Gute Gäreigenschaf-ten, fruchtige mo-derne Roséweine	Sehr gärstarke, fructophile Hefe, geringe VA-Bildung, neutral	Kräftiger Hefestamm Gute Bildung von Polysacchariden, Ester und Sortentypizität.	Gute Durchgärung bei schwierigen Bedingungen, für fruchtige & spritzige Weißweine, Sekt	Hefe mit Killer- charakter. Für fruchtige Weiß- und Roséweine, fruchtige und würzige Rote.
Empfehlung	Roseweine	Alle Sorten Weiß und Rot	Alle Sorten Weiß und Rot	Weißweine, Sekt	Alle Sorten Weiß und Rot
Temperatur	13-18°C	12-30°C	13-30°C	12-20°C	12-30°C
Nährstoffbedarf	gering	gering	gering	gering	gering


Besondere Hefen für spezielle Anforderungen

ZYMAFLORE HEFEN	ZYMAFLORE® Alpha ^{TD n. Sacch.}	ZYMAFLORE® 011 Organiq	ZYMAFLORE® Spark	ZYMAFLORE® ST
	<i>Torulaspora delbruekii</i> , für einen sicheren Spontan- gärungscharakter, hohe Diversität an Aromen.	Biologische Hefe, Produziert unter zer- tifizierten Bedingun- gen, mit neutralem Aromaprofil, ohne Konservierungsmittel	Zur Bereitung von klassischen, sauberen, delikaten Sekten, gute Eignung zur Hefereifung	Hefe aus dem Sauterne, leicht zu stoppen mit SO ₂ , Zuckertolerant
Empfehlung	Alle Sorten Weiß und Rot	Alle Sorten Weiß und Rot	Sektproduktion, schwierige Bedingungen	Edelsüße Weine
Temperatur	8-26°C	14-26°C	10-32°C	14-22°C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	gering	gering	über 180 mg/l



Hefenährstoffe

 	SUPER START®	NUTRISTART®	NUTRISTART OrganiQ®	Thiamin	Thiazote PH®	Turbicel
Eigen-schaften	Zum Rehydrieren, Fettsäuren, Lipide, Sterole, Vitamine, Mineralien Bessere Endvergärung, höhere Alkoholtoleranz, saubere Aromatik	Zur Gärung, Hefezellwände und mineralischer Stickstoff Nährstoffquelle für die Hefe bei Mosten mit Nährstoffmangel	Zur Gärung, kompletter organischer Nährstoff (Stickstoff, Vitamine, Mineralien) Organische Nährstoffquelle für die Hefe	In den Most Essentieller Nährstoff für die Hefe	Zur Gärung, Thiamin und mineralischer Stickstoff DAP Präparat zur Stärkung der Hefe	Inerte Unterstützungselemente zur Optimierung der Gärung bei stark geklärten Weinen
Einsatz	20-30g/hL	20-40g/hL	20-40g/hL	65mg/hL	20-40g/hL	20-50 g/hL

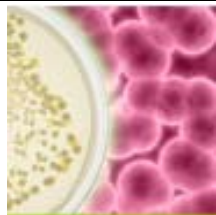
Enzyme

	Lafazym® Extract	Lafazym® Press	Lafazym® CL	Lafase® Thermo	Lafase® Fruit	Lafase® HE Grand Cru	Extralysé®
Einsatz	1-4 g/hl	1-4 g/hl	1-3 g/hl	1-5 g/hl	1-4 g/hl	1-4 g/hl	2-6 g/hl

Bioprodukte aus Hefen

 	BIOLEES®	BIOLEES® MP	BIOACTIV®	BIOAROM®	Mannostab®
Einsatz	20-40/hl	5-40g/hl	10-20 g/hl	bis 30g/hl	bis 30g/hl

Milchsäurebakterien & MLF

	LACTOENOS 450 PreAc®	LACTOENOS B28 PreAc®	LACTOENOS 350 PreAc®	Malostart®	Polymust AF®
Einsatz	pH > 3,6	pH >3,3	pH >2,9	30g/hl	15-100 g/hl

Mostschönung

Tannine und Eichenprodukte



Einsatzgebiet	Weinausbau	Endkorrektur	Kurze Lagerung	Lange Lagerung	Barrique-Auffrischung
Produkte	Galalcool, VR Supra, VR Color, TAN'COR GRAND CRU	Quertanin, Quertanin sweet, Quertannin Intense	Nobile fresh, spice, sweet, Intense, American Blend	Nobile Staves Relavation, Nobile Staves Sensation	Nobile Barrel-Refresh Relavation, Nobile Barrel-Refresh Sensation
Einsatzmenge	5-50 g/hl	2-5 g/hl	30-100 g/hl	1-3 St./hl	1-5 Stück/Fass
Kosten	0,40 – 2,00 €/hl	0,30 – 0,85 €/hl	0,25 – 0,80 €/hl	4 – 12 €/hl	20 – 120 €/hl

Tannine als Werkzeug in der Weinbereitung



Galalcool

Tanin VR supra

Tanin VR Color

TAN'COR GRAND CRU

Schutz vor Oxidation	****	****	+++	++
Geschmacklicher Einfluss	+	++	+	****
Einsatz bei befallenem Lesegut	****	++	+	
Farbstabilisierung	+	+++	****	++



QUERTANIN

QUERTANIN SWEET

QUERTANIN INTENSE

BIOTAN

Schutz vor Oxidation	+++	++	+	++
Eliminiert Reduktive Gerüche	****	++	++	++
Fördert die Struktur und die Länge am Abgang	****	+++	++	****
Zunahme der aromatischen Intensität	++	+++	****	+++
Betont das Aromaprofil, Entwicklung einer süßlichen Wahrnehmung	++	****	++	+
Fördert das Mundgefühl und Röst-charaktere	+	++	****	+