NÄHRSTOFFE

NAHRUNG UND SCHUTZ FÜR DIE HEFE

Die F&E-Teams von **LAFFORT®** verfolgen aufmerksam und unermüdlich die Marktentwicklungen und ihre Einflüsse auf die Bedingungen bei der Weinbereitung sowie die Boden- und Klimaveränderungen und ihre Auswirkungen auf die Mostzusammensetzung. Als Antwort auf die neuen Anforderungen und Umstände entwickelt und produziert **LAFFORT®** ein umfassendes Sortiment an speziellen Aktivatoren, welche die Hefe schützen und ernähren, einige davon sind patentiert (die Produktreihe **SUPERSTART®**).

HEFENÄHRSTOFFMANAGEMENT

ÖNOLOGISCHE PROBLEMATIK	OPTIMIERUNG VON PHYSIOLOGIE UND STOFFWECHSEL DER HEFE	KONKRETE EMPFEHLUNGEN
Konstante Kinetik Zu schnelle Gärungen und Temperaturanstiege vermeiden.	Ausgewogenheit bei den Nähstoffen, was den Ammoniumstickstoff und organischen Stickstoff betrifft. Langsamere Assimilation des organischen Stickstoffs im Vergleich zum Ammoniumstickstoff.	Mit organischem Stickstoff (nicht nur mit Ammoniumsalzen) zum Teil oder vollkommen ausgleichen. Die Gesamtmenge in zwei Schritten zuführen (während des ersten Drittels der alkoholischen Gärung).
Reintönige Endvergärungen	Lebens- und Entwicklungsfähigkeit der Hefen. Stresswiderstandsfähige Membran gegenüber Säure und Alkohol.	Zur Verstärkung der Zellmembran Sterole und langkettige Fettsäuren zuführen. Einen Hefeaktivator einsetzen (mehr Effizienz bei einer Zugabe während der Rehydratisierungsphase).
Reintönige Aromatik Wenig H_2S und reduzierte Schwefelverbindungen, wenig Gesamtsäure, wenige Aromaböckser.	Stressminimierung. Gute Durchlässigkeit der Zellmembran.	Die Hefen mit einem Aktivator rehydratisieren. Die Nährstoffe während der ersten Hälfte der alkoholischen Gärung zugeben. Zur Regulierung/Minimierung der H_2S-Bildung den Hefen Pantothensäure (B5) zugeben, welche in Nährstoffen aus Hefeprodukten enthalten ist.
Optimierung der Aromen Entfaltung und Bildung von Sortenaromen und/oder Gäraromen.	Durchlässigkeit der Zellmembran. Vitamine, Mineralien und Vorstufen von Gärungsestern (Aminosäuren).	Für gute Durchlässigkeit und Stofftransport durch die Zellmembran während der Rehydratisierung Sterole zugeben (Hefeaktivator). Nährstoffe (Menge und Art) je nach gewünschtem Aromaprofil berechnen.

Für ein optimales Hefenährstoffmanagement während der alkoholischen Gärung lesen Sie unsere technische Broschüre „Über den richtigen Einsatz von Gäraktivatoren".
Eine gleichmäßige und vollständig abgeschlossene alkoholische Gärung ist ein wesentlicher Faktor für den biologischen Säureabbau.

LAFFORT
l'œnologie par nature

Auswahl des richtigen Präparats für die jeweilige Weinbereitungsart und ihre Besonderheiten

Schutz

In folgenden Fällen empfehlenswert:

- ✓Hohes Mostgewicht.
- ✓Hohe Temperaturen und Temperaturschwankungen während der alkoholischen Gärung.
- ✓Gäransatz zur Neubeimpfung und Neustart der a. G.

SUPERSTART®* *Rouge*

Rehydratisierung aktiver Trockenhefen
20 - 30 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~2 mg/L

- ✓Gärung bei niedrigen Temperaturen und schwacher Trübung.
- ✓Hohes Mostgewicht.

SUPERSTART®* *Blanc*

Rehydratisierung aktiver Trockenhefen
20 - 30 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~4 mg/L

Ernährung

In folgenden Fällen empfehlenswert:

THIAZOTE®

- ✓Mangel an assimilierbarem Stickstoff.
- ✓Mangel an Thiamin.

Erstes Drittel der alkoholischen Gärung
10 - 50 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 42 mg/L

NUTRISTART®

- ✓Mangel an assimilierbarem Stickstoff.
- ✓Mangel an Vitaminen und Mineralien.

Erstes Drittel der alkoholischen Gärung
20 - 30 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~28 mg/L

Nutristart® Org*

- ✓Unausgewogene Nährstoffversorgung im Most.
- ✓Mangel an Vitaminen und Mineralien.
- ✓Geringer Mangel an assimilierbarem Stickstoff.

Erstes Drittel der alkoholischen Gärung
20 -60 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~14 mg/L

Entgiftung & Unterstützung der Kinetik

In folgenden Fällen empfehlenswert:

BI-ACTIV®

- ✓Schleppende Gärung.
- ✓Gärstopp.

Verlangsamte Gärungen
Gärstopps
30 - 60 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 0 mg/L

OENOCELL®

- ✓Schleppende Gärung.
- ✓Gärstopp.

Verlangsamte Gärungen
Gärstopps
20 - 40 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 0 mg/L

TURBICEL®

- ✓Schwache Trübung.

Im Most
20 - 50 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 0 mg/L

Wachstumsfaktoren
assimilierbarer Stickstoff, Vitamine, Mineralien

Überlebensfaktoren:
Sterole, langkettige Fettsäuren

* ***SUPERSTART®*** *und* ***NUTRISTART® ORG*** *sind gemäß der NOP für die Bioweinproduktion zugelassene Produkte -* ***SUPERSTART® BLANC*** *und* ***SUPERSTART® ROUGE*** *werden demnächst für die Bioweinproduktion zugelassen sein.*

products available OMRI LISTED For Organic Use

LAFFORT
l'œnologie par nature
CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

ME-ACV-20.03.14 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.