

1895
2015
120 YEARS
OF INNOVATIONS

LAFFORT®

MEILENSTEINE IN 120 JAHREN INNOVATIONEN

1895



1895 // Gründung von LAFFORT® durch Jean LAFFORT.



1958 // Erhöhter Veresterungsgrad und bessere Produktlöslichkeit von Metaweinsäure durch Vakuumproduktion - POLYTARTRYL®.



1994 // Bestimmung der Sauvignon Blanc Aromen und Thiolausprägung der Hefe -ZYMAFLORE® VL3.



1996 // Reinigung von Enzymen um die Cynamoyl-Esterase - Aktivität zu entfernen - LAFASE® HE GRAND CRU.



1999 // Erster Hersteller von Weinbehandlungsmitteln der nach ISO 9002 zertifiziert wird



2000 // InstantDissolvingProcess (IDP): Granulieren von Tanninen um die Sofortlöslichkeit im Most oder Wein zu ermöglichen - TANIN VR SUPRA®.



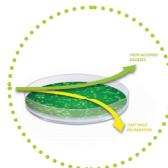
2004 // Organoleptischer Einfluss von Sapidpeptiden und deren Proteinherkunft (Hsp12) - OENOLEES® & OENOLEES® MP.



2004 // Züchten von speziell isolierten nicht-GVO-Hefestämmen - ZYMAFLORE® X5.



2006 // Mannoproteine für Eiweiß- und Weinstein-Stabilität in Weinen - MANNOSTAB®.



2006 // Entwicklung des exklusiven Produktionsprozesses "PreAc®" um die Verzögerungsphase zu verkürzen und die Überlebensrate von Bakterien zu verbessern - LACTOENOS 450 PreAc®.



2014 // Allergenfreies kartoffelbasiertes pflanzliches Protein für die Schönung - VEGECOLL®.

2015