

BIO-WEINE



ZYMAFLORE® 011 BIO

- Biozertifizierte Hefe.
- Zertifiziert zur Herstellung von Bioweinen.
- Schont die sortentypischen Aromen.
- Zum Neustart von Spontangärungen (Gärstopp oder schleppende Gärung).

SCHAUMWEINE



ZYMAFLORE® SPARK

- *Naturhefe*-Selektion.
- Aromatische Finesse.
- Hohe Alkoholresistenz, hohe SO₂-Toleranz und Druck-Toleranz.
- Schaumweine und schwierige Bedingungen

NICHTSACCHAROMYCETEN



ZYMAFLORE® EGIDE^{TDMP}

- Die Stämme *Torulaspota delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*.
- Eingeschränkte Entwicklung der unerwünschten indigenen Flora.
- Produkt zur Bioprotektion.
- Mit allen *Saccharomyces cerevisiae*-Stämmen kompatibel.



ZYMAFLORE® ALPHA^{TD N.SACCH}

- *Torulaspota delbrueckii*-Stamm.
- Verbessert bei Weiß- und Rotweinen das Volumen erheblich.
- Verbessert das Aromenprofil und die aromatische Komplexität.
- Mit allen *Saccharomyces cerevisiae*-Stämmen kompatibel.



ZYMAFLORE® -HEFEN

DAS BESTE AUS DER HEFE

Gäreigenschaften und önologische Eigenschaften sind die beiden Hauptmerkmale, auf die LAFFORT® bei der Selektion der ZYMAFLORE®-Hefen achtet.



LAFFORT

l'œnologie par nature



LAFFORT

l'œnologie par nature

WEISS- UND ROSÉWEINE



ZYMAFLORE® CX9

- *Zuchthefer*-Selektion – Burgund.
- Geschmeidigkeit und Volumen am Gaumen.
- Zitrusnoten, Noten nach Mandeln, getoastetem Brot und frischen Haselnüssen.
- Keine Bildung von Vinyl-Phenolen [POF(-)]: zartes, reintoniges Weinprofil.
- Chardonnay des höchsten Premiumsegments.



ZYMAFLORE® X5

- *Zuchthefer*-Selektion.
- Starke Entfaltung sortentypischer Aromen des Typs flüchtiger Thiole (4MMP).
- Gute Gärfähigkeit bei niedrigen Temperaturen.
- Gute Fähigkeit, Fruktose zu verstoffwechseln
- Sauvignon Blanc, Chenin, Colombar, Sémillon, Manseng, Rosé, Riesling, Müller-Thurgau, Gutedel.



ZYMAFLORE® X16

- *Zuchthefer*-Selektion.
- Sehr starke Aromenbildung (Ester).
- Gute Gärfähigkeit bei niedrigen Temperaturen.
- Gute Fähigkeit, Fruktose zu verstoffwechseln
- Keine Bildung von Vinyl-Phenolen [POF(-)]: zartes, reintoniges Weinprofil.
- Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Ugni Blanc, Rosé.



ZYMAFLORE® DELTA

- *Naturhefer*-Selektion.
- Starke Ausprägung von flüchtigen Thiolen (3MH).
- Weine des höchsten Premiumsegments: Riesling, Pinot Gris, Chenin, Sémillon, Sauvignon Blanc, Rosé, Müller-Thurgau.



ZYMAFLORE® VL1

- *Naturhefer*-Selektion.
- Hohe β -Glucosidaseaktivität, die den Ausdruck blumiger Terpene fördert.
- Keine Bildung von Vinyl-Phenolen [POF(-)]: zartes, reintoniges Weinprofil.
- Lagerfähige Weißweine: Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Silvaner, Müller-Thurgau.



ZYMAFLORE® VL3

- *Naturhefer*-Selektion - Bordeaux.
- Starke Ausprägung von flüchtigen Thiolen.
- Verstärkt die Empfindung von Süß (Protein Hsp12).
- Trägt zur Länge am Gaumen bei.
- Sauvignon Blanc, Riesling, Scheurebe.



ZYMAFLORE® VL2

- *Naturhefer*-Selektion.
- Starke Bildung von Polysacchariden.
- Keine Bildung von Vinyl-Phenolen [POF(-)]: zartes, reintoniges Weinprofil.
- Chardonnay, Sémillon, Viognier, Weiß- und Grauburgunder.



ZYMAFLORE® ST

- *Naturhefer*-Selektion – Sauternes.
- Toleriert hohe Zuckerkonzentrationen.
- SO₂-empfindlich (leichteres Abstoppen der Gärung).
- Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeeren-auslesen, Eiswein.



ZYMAFLORE® XPURE

- *Zuchthefer*-Selektion.
- Sehr geringe Bildung negativer Schwefelverbindungen und SO₂-Bindungspartnern.
- Schwächt den Eindruck eines vegetabilen Charakters ab.
- Aromatische Frische und Ausprägung schwarzer Fruchtnoten.
- Sehr geschmeidiges Mundgefühl.



ZYMAFLORE® RX60

- *Zuchthefer*-Selektion.
- Sehr gute Aromenbildung – fruchtig und würzig.
- Hohe Alkoholresistenz.
- Moderne, runde und fruchtige Weine.
- Syrah, Merlot, Dornfelder, Regent.



ZYMAFLORE® F83

- *Naturhefer*-Selektion - Toskana.
- Starke Bildung blumiger und roter Fruchtaromen.
- Mediterrane Sorten

ROTWEINE



ZYMAFLORE® FX10

- *Zuchthefer*-Selektion.
- Hohe Alkoholresistenz und gute Fruktose-Verstoffwechslung.
- Starke Polysaccharidbildung
- Schont die sortenspezifischen und die terroirtypischen Eigenschaften.
- Elegante und strukturierte Lagerweine.
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.



ZYMAFLORE® RB2

- *Naturhefer*-Selektion - Burgund.
- Starke Ausprägung sortentypischer Aromen wie Kirsche / Kirschbrand.
- Elegante Struktur.
- Fördert den Farbschutz.
- Pinot Noir, Merlot.



ZYMAFLORE® F15

- *Naturhefer*-Selektion - Bordeaux.
- Fruchttige, konzentrierte Weine mit sortentypischer Ausprägung.
- Geringe Bildung negativer Schwefelverbindungen.
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Spätburgunder.



ZYMAFLORE® RB4

- *Naturhefer*-Selektion - Beaujolais.
- Starke Bildung von Gäraromen nach roten Früchten.
- Aromatische, fruchtige Weine (Bsp. Primeur-Weinstile), die rund am Gaumen und lang im Abgang sind.



THINK NOBILE®!

Durch eine Zugabe von NOBILE® FRESH GRANULAR 24M (frischem Holz) während der alkoholischen Gärung können Sie Ihre Weiß- und Roséweine gegen Oxidationserscheinungen schützen und außerdem deren Frische und Fruchtausdruck bewahren.

Dosage: 0,5 bis 2 g/L.



THINK NOBILE®!

Da eine Zugabe von NOBILE® FRESH GRANULAR 24M (frischem Holz) während der alkoholischen Gärung auf natürliche Weise Ellagannine und Polysaccharide zuführt, bereitet sie Ihren Rotwein auf die Alterung vor und bringt zugleich sein Aromapotentiale zum Ausdruck (Fruchtausdruck).

Dosage: 2 bis 4 g/L.