



HEFEN ZYMAFLORE®

DAS BESTE AUS DER HEFE

Die Gäreigenschaften und die önologischen Eigenschaften sind die beiden wesentlichen Faktoren, auf die sich LAFFORT® bei der Selektion der ZYMAFLORE®-Hefen stützt.



LAFFORT

l'œnologie par nature

WEISS-, ROSÉ UND SCHAUMWEINE



Zymaflore® CH9

- *Terroir*-Selektion – Burgund.
- Geschmeidigkeit und Länge am Gaumen
- Schont die sortentypischen und terroirspezifischen Eigenschaften.
- Frische Mandeln, Haselnüsse, Zitrusfrüchte und getoastetes Brot.
- Ultra Premium Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder.



Zymaflore® X5

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



Zymaflore® X16

- *Breeding*-Selektion.
- Sehr starke Aromenbildung (Ester).
- Gute Gäreigenschaften bei niedrigen Temperaturen.
- Gute Fähigkeit, Fruktose zu verstoffwechseln
- POF (-) [keine Bildung von Vinylphenolen]: feines und reines Profil.
- Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Ugni blanc, Roséweine.



Zymaflore® DELTA

- *Terroir*-Selektion.
- Starker Ausdruck flüchtiger Thiole (3MH).
- Ultra-Premium-Weine: Riesling, Pinot Gris, Chenin, Sémillon, Sauvignon Blanc, Roséweine, Müller-Thurgau.



Zymaflore® VL1

- *Terroir*-Selektion.
- Hohe β -Glucose-Aktivität, welche die Entfaltung blumiger Terpene fördert.
- POF (-) [keine Bildung von Vinylphenolen]: feines und reines Profil.
- Lange lagerfähige Weißweine: Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Sylvaner, Müller-Thurgau.



Zymaflore® VL3

- *Terroir*-Selektion - Bordeaux.
- Starker Ausdruck flüchtiger Thiole.
- Verstärkt süße Eindrücke (Protein Hsp12).
- Sorgt für Länge am Gaumen.
- Sauvignon Blanc, Riesling.



Zymaflore® VL2

- *Terroir*-Selektion.
- Starke Polysaccharidbildung.
- POF (-) [keine Bildung von Vinylphenolen]: feines und reines Profil.
- Chardonnay, Sémillon, Viognier, Weiß- und Grauburgunder.



Zymaflore® ST

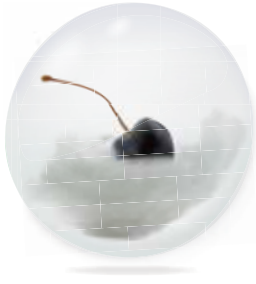
- *Terroir*-Selektion – Sauternes.
- Hohe Zuckertoleranz.
- SO₂-empfindlich (einfacheres Stümmeschwefeln).
- Spätlese, Botrytisweine.



Zymaflore® SPARK

- *Terroir*-Selektion.
- Aromatische Feinheit.
- Hohe Alkoholtoleranz, SO₂-Toleranz und Druckresistenz.
- Schaumweine und schwierige Gärbedingungen.

ROTWEINE



Zymaflore® XPURE

- Sélection *Breeding*.
- Très faible production de composés soufrés négatifs et de composés combinant le SO₂.
- Perception du caractère végétal diminuée.
- Fraîcheur aromatique et expression d'arômes de fruits noirs.
- Grande souplesse en bouche.



Zymaflore® FX10

- *Breeding*-Selektion.
- Starke Alkoholtoleranz und guter Fruktoseabbau.
- Starke Polysaccharidbildung.
- Schont die sortentypischen und terroirspezifischen Eigenschaften.
- Elegante und strukturierte Lagerweine.
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.



Zymaflore® F15

- *Terroir*-Selektion - Bordeaux.
- Fruchtige und konzentrierte Weine mit sortenspezifischem Ausdruck.
- Schwache Bildung negativer Schwefelverbindungen.
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Spätburgunder.



Zymaflore® RX60

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



Zymaflore® RB2

- *Terroir*-Selektion - Burgund.
- Starke Entfaltung von Sortenaromen in Richtung Kirsche/Kirschegeist.
- Elegante Struktur.
- Schont die Farbe des Weins.
- Pinot Noir, Merlot.



Zymaflore® RB4

- *Terroir*-Selektion - Beaujolais.
- Starke Bildung von Gäraromen mit Noten von roten Früchten.
- Aromatische und fruchtige Weine (Bsp. Primeur- bzw. Jungweine), die rund und lang am Gaumen sind.

BIO-WEINE



NICHT-SACCHAROMYCES



Zymaflore® F83

- *Terroir*-Selektion - Toskana.
- Starke Bildung roter Fruchtaromen und blumiger Aromen.
- Mittelmeer-Rebsorten.



Zymaflore® 011 BIO

- Zertifizierte Bio-Hefe.
- Für die Herstellung umweltfreundlicher Weine zugelassen.
- Schont die typischen Sortenaromen.
- Für den Neustart bei Spontangärungen (Gärstopps oder schleppende Gärungen).



Zymaflore® ALPHA

- Stamm *Torulaspora delbrueckii*.
- Verbessert das Volumen von Weiß- und Rotweinen erheblich.
- Verbessert das Profil und die Aromenkomplexität.
- Mit allen *Saccharomyces cerevisiae*-Stämmen kompatibel.

œnologie

ricerca

innovación

research

i n n o v a t i o n

nature



LAFFORT

L'œnologie par nature