WEINLESE 2020

LAFFORT
l'œnologie par nature

HIGHLIGHTS

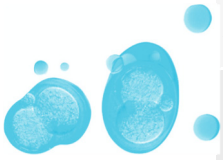
ANWENDUNG	PRODUKT	EIGENSCHAFTEN	DOSAGE
ENZYME	**LAFAZYM THIOLS+**	gereinigtes, granuliertes Enzym Steigerung des Thiolgehalts / Entfaltung von Thiolaromen für Weiß- & Rosémoste deutliche Synergie mit Thiol-bildenden Hefen wie z.B. ZYMAFLORE® X5, DELTA, VL3…	3-6 g/ hL
HEFE	**ZYMAFLORE CX9**	Cremigkeit, Mandel, frische Haselnuß, geröstetes Brot gepaart mit Zitrusnoten Chardonnay, weiße Burgundersorten 14-22°C 140 – 160 mg/l N	20 g/hL
VEGANE SCHÖNUNG NEU beides auch für Bioweine	**VEGEFINE**	Klärmittel ausschließlich auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Patatin) In Most: Beseitigung oxidierter und oxidierbarer Phenolverbindungen, geringe Menge an Trub nach der Sedimentation. in Wein (Weiß-, Rosé- und Rotwein): hohe Klärfähigkeit, hohe Sedimentationsgeschwindigkeit, Farbstabilisierung und Beseitigung adstringierender Tannine in Rotweinen	2-50 g/hl Weiß– und Rosémost: 5-30 g/hl Pressmost: 10-50 g/hl Weiß– und Roséwein: 2-15 g/hl Rotwein: 2-5 g/hl VORVERSUCHE ERFORDERLICH
	VEGEFLOT	Klärmittel auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Patatin und Erbse). Kombiniert sehr schnelles Ausflocken mit einem breiten Wirkungsbereich auf die Phenolverbindungen, um diese zu beseitigen. Verringert das Oxidationsrisiko eines Weins frühzeitig	5-40 g/hl je nach Anwendungsbereich VORVERSUCHE EMPFOHLEN

mitKiKK

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

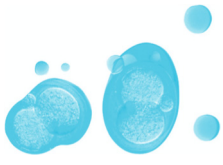
HEFEN

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Weißwein



	ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® X16	ZYMAFLORE® DELTA
	für sortentypische Weine mit hoher aromatischer Eleganz, Expression von Terpenen	erhöhte Bildung von Polysacchariden, Sortentypizität Burgunder	sortentypische Aromen durch erhöhte Expression von Thiolen	exotische Aromen (Zitrus, Grapefruit), kombiniert mit vermehrter Thiolproduktion, besonders gärstarke Hefe	Aromen gelber Früchte (Ananas, Banane), ausgeprägte Gäraromatik, verstärkte Esterbildung	exotische Aromen (besonders Grapefruit, Passionsfrucht, Mango, Litschi) komplexe, elegante Weine
Empfehlung	Riesling, Müller-Thurgau, Traminer	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay	Sauvignon Blanc, Riesling, Bacchus, Scheurebe	Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gutedel, Sekt	Burgunder, Pinot Rosé, Gutedel, Chardonnay	Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Rosé
Temperaturbereich	18-20°C	14-20°C	15-21°C	13-18°C	12-18°C	13-18°C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N	160 – 180 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Rotwein



	ZYMAFLORE® RB2	ZYMAFLORE® F15	ZYMAFLORE® RB4	ZYMAFLORE® RX60	ZYMAFLORE® FX10	ZYMAFLORE® XPURE *
	selektioniert im Burgund, für Rotweine mit feinen Fruchtaromen, gute Farberhaltung	weiche, fruchtige Rotweine mit hohem Lagerpotential, gut geeignet für Maischegärung	hohe Produktion von Gäraromen, ausgeprägte Bildung von roten Fruchtaromen, gut geeignet für maischeerhitzte Rotweine	für fruchtbetonte, würzige und farbstabile Rotweine, Bildung von Gär- und Sortenaromen	für stoffige Rotweintypen mit gehaltvoller, kräftige Tanninstruktur; gut geeignet für Maischegärung	reines, ausdrucksstarkes Aroma, Harmonie am Gaumen; geringe Produktion von SO_2 & schwefelbindender Stoffe
Empfehlung	Spätburgunder, Schwarzriesling, St. Laurent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, St. Laurent	Trollinger, Lemberger, Dornfelder, Portugieser, Regent	Spätburgunder, Trollinger, Dornfelder, Regent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, Syrah	alle Rebsorten *auch weiße, besonders geeignet für Sektgrundweine
Temperaturbereich	20-32°C	20-32°C	18-30°C	20-30°C	20-35°C	15-30 °C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	160 mg/l	160 – 180 mg/l	160 – 180 mg/l	160 – 180 mg/l	140 - 160 mg/l

ACTIFLORE - sicher und gut - GARSTARKE Basishefen

	ACTIFLORE® ROSE	ACTIFLORE® BO213	ACTIFLORE® F33	ACTIFLORE® RMS2
	für moderne, fruchtige Roséweine	sehr gärstarke, fructophile Hefe, neutral, gut geeignet zur Wiederbeimpfung nach Gärstockung	kräftiger Hefestamm verstärkte Bildung von Polysacchariden und Estern, sortentypisch, sehr geringe Bildung flüchtiger Säure	gärstarker Hefestamm, Sortentypizität, sicheres Durchgären auch bei schwierigen Bedingungen (starke Vorklärung, niedrige Temperatur)
Empfehlung	Rosé und Weißherbst	alle Sorten weiß und rot	alle Rotweinsorten	alle Weißweinsorten
Temperaturbereich	13-18°C	12-30°C	13-30°C	13-18°C
Nährstoffbedarf	140 – 160 mg/l	130 – 150 mg/l	130 – 150 mg/l	130 – 150 mg/l

ZYMAFLORE - die DIE BESONDEREN für spezielle Anwendungen

ZYMAFLORE® ALPHA Dosage: 30 g/hl	ZYMAFLORE® ÉGIDE Dosage: 2,5-5g/100kg bzw. hl	ZYMAFLORE® SPARK	ZYMAFLORE® 011 BIO	ZYMAFLORE® ST
Torulaspora delbruekii, für einen sicheren Spontangärungscharakter	Torulaspora delbruekii, Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, SO_2-Reduktions-Strategie	Selektioniert in der Champagne, zur Bereitung von klassischen, sauberen, delikaten Sekten, gut geeignet für langes Hefelager	biologische Hefe, hergestellt unter zertifizierten Bedingungen, sortentypisches Aromaprofil, ohne Konservierungsmittel	Hefe aus dem Sauternes, leicht zu stoppen mit SO_2, sehr zuckertolerant
alle Sorten weiß und rot	alle Sorten weiß und rot	Sektproduktion (Tank- und Flaschengärung)	alle Sorten weiß und rot	edelsüße Weine
12-26°C	12-26°	10-32°C	14-26°C	14-20°C
kein Superstart verwenden	kein Superstart verwenden	140 – 160 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N

SCHUTZ & NÄHRSTOFFE

für eine optimale Versorgung Ihrer Hefen

	SUPERSTART BLANC®	SUPERSTART ROUGE®	NUTRISTART®	NUTRISTART ORG®	NUTRISTART AROM®	THIAZOTE PH®
	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	*inaktivierte Hefen, Hefeautolysate*	*inaktivierte Hefen, Hefeautolysate*	*Hefeautolysate*	*Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate*	
Eigenschaften	beim Rehydrieren der Reinzuchthefe, besonders reich an Lipiden, Vitaminen, Mineralien,	beim Rehydrieren der Reinzuchthefe, besonders reich an Ergosterolen	Thiamin, mineralischer Stickstoff DAP, inaktivierte Hefezellen	nach 1/3 der Gärung, 100% organischer Nährstoff (Aminosäuren, Vitamine, Mineralien), reich an **Pantothenat**	gestaffelte Zugabe empfohlen: Anfang AF, bis nach 1/3 der Gärung organische Nährstoffe & DAP & Gluthation	Thiamin und mineralischer Stickstoff DAP
Eigenschaften	verstärkt die Aromaproduktion während der Gärung, sichere Endvergärung	verbessert die Alkohol- und Temperaturtoleranz, sichere Endvergärung	kombinierte Nährstoffquelle für die Hefe bei Mosten mit Nährstoffmangel	organische Nährstoffquelle für die Hefe	Nährstoffkomplex zur Bildung + zum Schutz von Aromen *EU gesetzl. Höchstmenge 500 g/hL	Hefenährstoff, Gärsalz
Dosage	20-30 g/hl	20-30 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	20-60 g/hl	20-40 g/hl

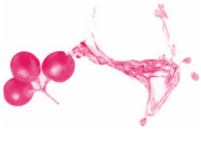
PRODUKTE AUS DER HEFE

Innovationen aus der Natur geboren

	BI-ACTIV®	FRESHAROM®	OENOCELL BIO	POWERLEES ROUGE®
	inaktivierte Hefen, Hefezellwände	*Inaktivierte Hefen*	*Hefezellwand*	*Inaktivierte Hefen & ß-Glucanasen*
Eigenschaften	Zellwand, Cellulose und inerte Hefen, zur Entgiftung und Unterstützung der Hefe bei stockenden Gärungen	Oxidationsschutz der Aromen in Weiß- und Roséweinen, Erhöhung des natürlichen **Gluthation**gehaltes. Langzeitschutz der Aromen	Bio-Hefezellwandzubereitung gemäß Nr. 15 Anhang I A der Wein-VO (EG) Nr. 606/2009. Unterstützt die Hefe während der alkoholischen Gärung	Verfeinerung bereits während Gärung , erleichtert Extraktion von Stoffen mit hohem Geschmackspotenzial. Stabilisierung
Dosage	30-60 g/hl	bis 30 g/hl	30-40 g/hl	15-40 g/hl

ENZYME

natürliche Beschleuniger



	LAFASE FRUIT®	LAFASE HE GRAND CRU®	LAFAZYM EXTRACT®	LAFAZYM PRESS®	LAFAZYM CL®	LAFASE 600XL ICE®
Eigenschaften	Pektinase zur Bereitung von fruchtigen Rotweinen, dadurch frühere Trinkreife	Pektinase für strukturierte Rotweine mit Lagerungs-potential, elegante Tannine	Pektinase zur Extraktion von Aromavorstufen während der Maischestandzeit, für fruchtige, aromatische Weiß- und Roséweine	Pektinase zur Erhöhung des Vorlaufmostes, Verkürzung der Pressdauer, für fruchtige Weiß- und Roséweine	Pektinase zur schnellen Saftklärung bei Flotation und Sedimentation von Weiß- und Rosémosten	gereinigtes, flüssiges Klärenzym für Weiß- & Rosémoste Klärung von Vorlauf und/oder Presswein Klärung bei niedriger Temperatur (> 5°C)
Dosage	3-5 g/100 kg	3-5 g/100 kg	2-3 g/100 kg	2-5 g/100 kg	0,5-2 g/hl	1-3 ml/hL

MOSTSCHÖNUNG

allergenfrei

POLYMUST ROSE®	POLYMUST PRESS®	POLYMUST V / BLANC®	POLYMUST NATURE®	VEGEFINE & VEGEFLOT
PVPP + Kartoffelprotein; präventive Beseitigung von Phenolsäuren; Verringerung oxidierbarer Stoffe; Schutz von Farbstoffen im Most und Roséweinen, die sich in der Gärung befinden	PVPP + Kartoffelprotein + Bentonit; zur Entfernung von phenolischen Komponenten im Pressmost, verhindert Bitternoten, optimiert das Aroma von Weiß- und Roséweinen sowie roten Pressweinen	Erbsenprotein + PVPP; einzigartige Kombination von PVPP mit Erbsenprotein für Most und Wein; Oxidationsschutz, geeignet für Flotation, bessere Aromaausprägung, Gerbstoffreduzierung	Erbsenprotein + Bentonit; effiziente Mostklärung für Bioweine ohne PVPP, Gerbstoffreduzierung	Details siehe HIGHLIGHTS auf Seite 1
30-120 g/hl	40-100 g/hl	30-80 g/hl	20-60 g/hl	

BAKTERIEN & MALOLAKTISCHE FERMENTATION

	LACTOENOS B7 DIRECT® DIREKT-BAKTERIEN	LACTOENOS 450 PreAC®	LACTOENOS B16 Standard®	MALOBOOST®
Empfehlung	$SO_2 \leq 60$ mg/L Robuster Bakterienstamm Direktbeimpfung späte Simultanbeimpfung oder-sequentielle Beimpfung nach der Gärung	$SO_2 \leq 60$ mg/L Hochleistungsstamm, schnelle Anpassung an den Wein unab-hängig vom Beiimpfungszeit-punkt, geeignet für Simultan-beimpfung bei Rotwein, Alkohol-resistenz bis 17% vol.	$SO_2 \leq 60$ mg/L Bakterienstamm für den niedrigen pH-Bereich; für jede Weinart; zum Nachbeimpfen oder bei schleppendem Verlauf	Aktivator für BSA-Bakterien, Erleichtert Einleitung des BSA und beschleunigt dessen Kinetik auch bei schleppendem/ steckengebliebenen BSA
Inokulation	Einsatz Anfang oder Ende AF	Einsatz Anfang oder Ende AF	Einsatz Ende AF, spezielle Vorbereitung notwendig	Zugabezeitpunkt(e) je nach Art der Inokulation
pH-Bereich	pH≥3,2	pH >3,3	pH >2,9	Dosage: 20-40 g/hl

TANNINE

Werkzeuge in der Weinbereitung

	TANIN GALALCOOL SP®	TANIN VR SUPRA Elégance®	TANIN VR COLOR®	TANIN VR SKIN®
	Eignung - Ranking			
Oxidationsschutz	++++	++++	+++	+++
Einfluss Geschmack	+	++	+	++
befallenes Lesegut	++++	+++	+	+
Farbstabilisierung		+++	++++	++++
Empfehlung	Weiß– und Roséweine	Rotweine	Rotweine	Rotweine
Einsatzzeitpunkt	Trauben / Maische	Maische	Gärung	Gärung
Dosage	5 g/hl (Lesegut gesund) 10-20 g/hl (Lesegut faul)	15-50 g/hl	20-50 g/hl	10-30 g/hl

NOBILE Chips-Granulat

aus französischer und amerikanischer Eiche

Granulat >2mm für den Einsatz bei der Maischegärung

	FRESH thermobehandelt	SWEET	SWEET VANILLA	AMERICAN BLEND
Toastungsgrad	ungetoastet	medium	medium SPEZIAL	medium
Dosage	30 - 150 g/hl	30 - 150g/hl	30 - 150g/hl	30 - 150g/hl

NOBILE Chips oder BLOCKS
für die Weißweingärung

aus französischer Eiche - garantiert 24 Monate im Freien gelagert

Chips 7 - 20 mm / Blocks 50 x 50 mm

	Chips BASE	Chips SWEET VANILLA	Blocks FRESH	Blocks SENSATION
Toastungsgrad	gemischt	medium SPEZIAL	ungetaostet	medium (homogen)
Dosage	30 - 80 g/hl	30 - 80 g/hl	50 - 200 g/hl	30 - 150 g/hl

HERBST 2020 08/06/2020 HL