



ZYMAFLORE® CX9

ZYMAFLORE® CX9 ist das Ergebnis einer mehrjährigen Forschungs- und Entwicklungsarbeit und geht auf Massenselektion in einer Spitzenlage im Burgund zurück. Diese Hefe profitiert von dem Verfahren der Präzisionszüchtung und zeigt somit höhere Gärleistungen, bildet kaum flüchtige Säure und ist POF-negativ. Dieser Stamm trägt zur Entfaltung von **Zitrusnoten bei**, von Noten **nach Mandeln** und **getoastetem Brot** und in Chardonnay-Weinen von frischen Haselnüssen. Er ist auch für die Rebsorten Pinot Gris und Pinot Blanc geeignet.

Mit dieser Hefe vergorene Weine sind feine, elegante Weine, eine subtile Mischung aus **Geschmeidigkeit, Aromen, Säure und Volumen am Gaumen**.



LAFAZYM® THIOLS^[+]

Um das Aromaprofil der Weine immer besser steuern zu können, bietet LAFFORT® jetzt LAFAZYM® THIOLS^[+], ein Enzym mit einer spezifischen Nebenaktivität, das zusammen mit Hefen eingesetzt werden sollte, welche Thiole entfalten (ZYMAFLORE® X5, DELTA, VL3...).



NOBILE®
L'œnologie du bois



NOBILE® SWEET VANILLA

NOBILE® SWEET VANILLA Chips werden ausschließlich aus einer Auswahl französischer Eichenhölzer hergestellt und gehen auf ein höchst präzises Toastingverfahren zurück.

Dank seiner originellen Zusammensetzung fördert NOBILE® SWEET VANILLA den **Eindruck von Süße und Frische im Wein**, es trägt zur Entfaltung intensiver **Tahiti-Vanille-Noten** bei und schont dabei die Fruchtnoten.

NOBILE® STAVE DULCE

Um im Keller von Nutzen zu sein und ganz bestimmte Aromen zu verleihen, ist NOBILE® STAVE DULCE das Ergebnis eines speziellen Toastingverfahrens.

Durch eine langsame und progressive Extraktion verleiht NOBILE® STAVE DULCE dem Wein **Geschmeidigkeit und aromatische Komplexität (Milchkonfitüre, Karamell)**, es berücksichtigt dabei gleichzeitig die Fruchtigkeit des Weins.

In der **Bio**
Weinbereitung
einsetzbar

Seit kurzem auch in der **biologischen**
Weinbereitung zugelassene LAFFORT®-Produkte.

Gesetzesänderungen bezüglich in der biologischen Weinbereitung zugelassener Weinbehandlungsmittel. Die Liste der für die BIO-Weinbereitung in der EU zulässigen LAFFORT®-Produkte erweitert sich um folgende Produkte:

Nährstoffe

NUTRISTART® AROM
NUTRISTART® ORG
NUTRISTART®

Pflanzliches

VEGECOLL®
VEGECOLL® LIQUIDE

Mikrobiologische Stabilisierung

OENOBRETT® ORG

Hefeprodukte

MANNOFEEL®
MANNOSTAB® LIQUIDE 200
OENOLEES® MP
OENOLEES®
FRESHAROM®

Hefenährstoff

SUPERSTART® ROUGE
SUPERSTART® BLANC & ROSÉ
SUPERSTART® SPARK
SUPERSTART®

Rufen Sie die vollständige Liste unserer in der Bio-Weinbereitung zulässigen Produkte ab:
www.laffort.com

EXTRALYSE WIRD 20 JAHRE ALT

EXTRALYSE®

Ein natürlicher Reaktionsbeschleuniger
seit 20 Jahren!

- Beschleunigt die Hefeautolyse.
- Erleichtert die Klärung.
- Verbessert die Filtrierbarkeit.
- Verringert die mikrobielle Belastung.

JAHRE
ALT

