LAFFORT® NEUHEITEN // 2021

ZYMAFLORE® XORIGIN

Für ausgewogene und komplexe Weißweine selektierte *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, unterstreicht den Sortencharakter und bewahrt die Typizität des Terroirs.

ZYMAFLORE® XORIGIN sorgt für Geschmeidigkeit und aromatische Finesse. Da sie nur geringfügig SO_2 bildet, eignet sie sich besonders für Weine, bei deren Herstellung in erster Linie auf den Sulfitgehalt geachtet wird. Dank dieser Hefe können Weine mit sehr reintönigen Aromen erzielt werden, da sie wenig flüchtige Säure bildet und POF(-) ist.

ZYMAFLORE® KHIO^{MP}

***Metschnikowia pulcherrima*-Hefe (Nichtsaccharomycet) zur BIOProtektion von Weiß- und Rosémosten und von Trauben bei langen Standzeiten vor der Gärung bei niedrigen Temperaturen.**

ZYMAFLORE® KHIO^{MP} geht auf eine Massenselektion aus der Flora von Trauben und Most während der Kühllagerung zurück. Dieser Stamm zeichnet sich durch seine Fähigkeit aus, über mehrere Tage bei sehr niedriger Temperatur seine Population aufrecht zu erhalten. Dank der äußerst geringen Gärfähigkeit können Traubengut und Most mit **ZYMAFLORE® KHIO^{MP}** durch BIOProtektion vor der Dominanz unerwünschter indigener Mikroorganismen geschützt werden.

POWERLEES® LIFE

Formulierung aus 100% Hefederivaten auch geeignet für den Ausbau von Biowein.

POWERLEES® LIFE hat einen besonders hohen Gehalt an reduktiven Verbindungen insbesondere Glutathion. Infolge von F&E-Arbeiten zur Studie von Schwefelalternativen während des Ausbaus selektierten wir diese inaktivierte Hefe, da sie fähig ist, den Sauerstoffverbrauch im Wein zu verlangsamen. In einer oder mehreren Gaben über den gesamten Ausbau hinweg schützt **POWERLEES® LIFE** den Wein vor einer zu früh auftretenden Oxidation, frischt bereits oxidierte Weine wieder auf und erhöht das Lagerungspotential. Sehr hohes Schutzvermögen, insbesondere im Rahmen einer Produktion sulfitfreier Weine.

QUERTANIN® Q2

Ellagtannine mit „Daubenholz"-Qualität aus dem Kernholz amerikanischer Eiche für den Ausbau von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

QUERTANIN® Q2 wird durch einen innovativen Extraktionsprozess gewonnen und weist alle Eigenschaften amerikanischer Eiche auf. **QUERTANIN® Q2** wirkt auf die Tanninstruktur und leistet einen Beitrag zur Ausgewogenheit des Weins, indem es Redox-Vorgänge reguliert und ein Milieu rekonstruiert, dessen Gehalt an Ellagtanninen gleich hoch ist wie in neuen Barrique-Fässern.

LAFFORT® NEUHEITEN // 2021

NOBILE® DARK ALMOND

NOBILE® DARK ALMOND sind Chips, die allein aus eigens sortierten französischen Eichenhölzern hergestellt werden und auf ein neues Toastungsverfahren zurückgehen.

Durch seine komplexen Holzinhaltstoffe leistet NOBILE® DARK ALMOND einen Beitrag zur Empfindung von Süße und schont dabei die fruchtigen Eigenschaften des Weins. NOBILE® DARK ALMOND unterstützt die Entfaltung von Röstaromen (Mandeln, Kaffee) und dezenter Noten dunkler Schokolade .

NOBISPARK

INNOVATION NOBILE®

Die Suche nach der bestmöglichen Balance zwischen den natürlichen Inhaltsstoffen von Eichenholz und Schaumweinen während der alkoholischen Gärung haben uns zur Entwicklung von NOBISPARK geführt. Dieses Bidule ermöglicht den Einsatz von Holz während der Flaschengärung, für mehr Komplexität und Eleganz bei der traditionellen Flaschengärung.

Sortentypischer #CHARDONNAY

Im Rahmen der von **LAFFORT®** geförderten Forschungs- und Entwicklungsarbeiten zur Typizität von Chardonnay-Weinen konnte nachgewiesen werden, dass durch die Vinifizierung von Mosten aus dieser Rebsorte mit **ZYMAFLORE® CX9** in Kombination mit **NOBILE® STAVE 18-DIVINE** mehr Pyrrole im Wein entfaltet werden können. Pyrrole sind die Vorstufen von Thiopyrrolen, Molekülen, die zum typischen Charakter von Chardonnay-Weinen beitragen, da sie ihnen Noten nach frischen Haselnüssen und Mandeln verleihen.

Durch den kombinierten Einsatz von **NOBILE® STAVE 18-DIVINE** und **ZYMAFLORE® CX9** bereits während der alkoholischen Gärung können elegante, sortentypische Chardonnays erzeugt werden. Dieses Phänomen wird noch verstärkt, wenn die Staves während des biologischen Säureabbaus (**LACTOENOES® B7 DIRECT**) im Wein belassen werden.

Sortentypischer #CHARDONNAY

ZYMAFLORE® CX9 & NOBILE® STAVE 18 DIVINE

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - AS - 19.04.2021