

# 2023

# Neuheiten von LAFFORT®



Die Suche nach einem Ersatz für PVPP ist vielen Winzern ein dringendes Anliegen. Infolge unserer Fachkenntnisse in der Auswahl von Rohstoffen und in der Produktion ist LAFFORT® in der Lage, 2 verschiedene Präparate anzubieten. Die Synergie zwischen ihren Inhaltsstoffen bedeutet, dass OENOFINE® PINK und OENOFINE® NATURE PVPP in seinen verschiedenen Anwendungen ersetzen können.

OENOFINE® PINK ist ein wirksames Instrument für das Farbmanagement von Most und Wein. OENOFINE® NATURE spielt eine besondere Rolle bei der Beseitigung von oxidierten und oxidierbaren Phenolverbindungen.

Durch ihren hohen Gehalt an inaktivierten Hefen können sie zur Behandlung von Bittertönen und zur Verfeinerung von Weinen eingesetzt werden.

## OENOFINE® PINK

Präparat auf Basis von inaktivierten Hefen, Patatin, Aktivkohle und Natriumbentonit.

## OENOFINE® NATURE

Formulierung auf Basis von inaktivierten Hefen, pflanzlichem Eiweiß (Patatin & Erbsenproteinen) und Calciumbentonit.

## ZYMAFLORE® KLIMA

*Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit, den Alkoholgehalt zu reduzieren und die Säure im Wein zu schützen, selektiert wurde.

ZYMAFLORE® KLIMA geht auf ein von molekularen Markern unterstütztes Selektionsprogramm zurück und ermöglicht die Wiederherstellung der Ausgewogenheit des Weins, die aufgrund der Klimaerwärmung ins Ungleichgewicht geraten ist. Dank ihrer geringen Alkoholbildung und ihrer Fähigkeit, die Säure zu schützen, bestechen die mit ZYMAFLORE® KLIMA vergorenen Weine mit aromatischer Frische und Lebendigkeit. Dieser Stamm eignet sich zur Herstellung harmonischer, gut ausgewogener Weiß-, Rosé- und Rotweine mit eleganten Aromen, die der Sorten- und Terroirtypizität entsprechen. Aufgrund seiner geringen Bildung flüchtiger Säure und der niedrigen SO<sub>2</sub>-Bilanz sorgt er für Weine mit reintonigen, präzisen und modernen Profilen.

