

NEUHEITEN 2024

ZYMAFLORE® EDEN

Saccharomyces cerevisiae-Hefe, die aufgrund ihrer einzigartigen, fruchtigen, würzigen und auffrischenden Wirkung auf die Sensorik selektiert wurde.

ZYMAFLORE® EDEN ist aus einer Massenselektion hervorgegangen und besticht durch ihre süffig-fruchtige Prägung, zugleich ist sie äußerst widerstandsfähig gegenüber der Gärung. Dieser Stamm sorgt für eine Fülle von roten Fruchtnoten, ergänzt durch pfeffrige und frische Noten. Durch seinen Beitrag zum Volumen und zur Geschmeidigkeit am Gaumen eignet er sich zur Bereitung komplexer und ausgewogener **Rotweine mit Struktur**.



OENOFINE® RedY

Präparat auf Basis von inaktivierten Hefen und Patatin.

OENOFINE® RedY ist Teil des Konzepts, Rotweine bereits früh, nämlich während der Phasen der Gärung vorzubereiten, es verwirklicht somit das innovative „Market RedY Wine“-Konzept.

OENOFINE® RedY kombiniert inaktivierte Hefen, die selektiert wurden, um Bittertöne und Adstringenz abzuwächen, mit einem pflanzlichen Eiweiß (Patatin), das für sein außergewöhnliches Klär- und Stabilisierungsvermögen von Weinen bekannt ist. Ein ideales Produkt zur Erzeugung qualitativ hochwertiger Rotweine, die rasch auf den Markt gebracht werden können.



MARKET
RE(A)DY
WINE

NOBILE® SOFT



NOBILE® SOFT wurde aus einer Auswahl an Eichenhölzern verschiedener Herkunft hergestellt und bringt die **süßende Eigenschaft** von Eichenholz zutage, **ohne Röstnoten**.

Dank seiner Formulierung entfaltet **NOBILE® SOFT** den fruchtigen Charakter der Weine und trägt zu mehr Länge am Gaumen bei.

NOBILE® SOFT ist ein neues, natürliches und innovatives Weinbereitungsmittel für geschmeidige und komplexe Weine, wobei die Fruchtaromen weiterhin im Vordergrund bleiben!



NOBILE®
L'œnologie du bois

B beverages
BY LAFFORT®

BEVERAGES by LAFFORT® ist unsere Antwort auf die wachsende Nachfrage bei der Erzeugung „trendiger“ gegorener Getränke und auf den Bedarf an Biotechnologie und weiteren damit verbundenen Behandlungsmitteln. Die Entwicklung dieses Sortiments entspricht der natürlichen Entwicklung im Bereich gegorener Getränke und stützt sich auf das Know-how, das **LAFFORT®** auf dem Gebiet der Weinbereitung seit mehr als einem Jahrhundert erworben hat.

UNSERE PRAXISTIPPS

CHARDONNAY

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



ERNÄHRUNG

GEHALT AN ASSIMILIERBAREM STICKSTOFF PRO NÄHRSTOFF

| PRODUKT | ÄQUIVALENZ MIT 10 g/hL ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF | GLEICHGEWICHTE UND ZUSAMMENSETZUNG | | | |
|------------------|---|--|--|----------------------------|-----------------------------|
| | | ASSIMILIERBARER ORGANISCHER STICKSTOFF | ASSIMILIERBARER MINERALISCHER STICKSTOFF | VITAMINE UND MINERALIEN | NÄHRSTOFF= GLEICHGEWICHT |
| NUTRISTART® ORG | 10 mg/L | •••• | | •••• | ••• |
| NUTRISTART® AROM | 14 mg/L | ••• | • | ••• | •••• |
| NUTRISTART® | 15 mg/L | • | ••• | •• | •• |
| THIAZOTE® | 21 mg/L | | •••• | •• | • |

PRODUKTREIHE
SUPERSTART®

Produkte zur Heferehydrierung, die nur eine verschwindend geringe Menge an assimilierbarem Stickstoff zuführen. Sie können nicht als Nährstoffe betrachtet werden.

HEFEERNÄHRUNG



NÄHRSTOFF-RECHNER online

