

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 Weine 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 abzuschwächen, 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.



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



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.

www.mako-ko.at

UNSERE NEUHEITEN DER LETZTEN 3 JAHRE

2023



ZYMAFLORE® KLIMA

Saccharomyces cerevisiae-Hefe zur Reduzierung des Alkoholgehalts und zum Schutz der Säure im Wein.

LACTOENOS® BERRY Direct

Oenococcus oeni-Stamm zur Verstärkung der Fruchtintensität und der Frische im Wein.

EXTRACLEAR®

Pektolytisches Enzympräparat mit einem sehr hohen Gehalt an Nebenaktivitäten zur Klärung und für die Filtrierbarkeit von Weinen.

LAFASE® DISTILLATION

Flüssigenzym, das geringfügig Methanol freisetzt, zur Pressung und zur Klärung von Traubengut, aus dem Weine zur Destillation hergestellt werden sollen.

OENOFINE® PINK & OENOFINE® NATURE

Ein Sortiment an biobasierten Schönungsmitteln als Alternativlösung für PVPP.

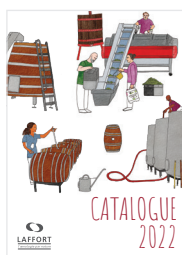
NOBILE® SPIRIT

Ein Sortiment an speziell für Spirituosen vorgesehenen Chips.

STABIMAX®

Gummi-arabicum-Lösung zur Kolloidstabilisierung von Rotweinen.

2022



ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}

Nicht-*Saccharomyces*-Hefe (*Lachancea thermotolerans*) zur mikrobiologischen Säuerung von Wein.

ZYMAFLORE® XarOm

Saccharomyces cerevisiae-Hefe für Rosé- und Weißweine mit sehr kräftigen Aromen.

MANNOSWEET®

100%-ig natürliche Formulierung aus reinen Mannoproteinen und spezifischen, selektierten pflanzlichen Polysacchariden zur Kolloidstabilisierung und zur Verfeinerung von Wein.

FUMARIC^{TRL}

Reine Fumarsäure zur Steuerung des Wachstums und der Aktivität von Milchsäurebakterien, die für den biologischen Säureabbau verantwortlich sind.

2021



ZYMAFLORE® KHIO^{MP}

Nicht-*Saccharomyces*-Hefe (*Metschnikowia pulcherrima*) zur BIOProtektion bei niedrigen Temperaturen während der Produktionsschritte vor der Gärung.

ZYMAFLORE® XORIGIN

Saccharomyces cerevisiae-Hefe zur Bereitung ausgewogener Weißweine, wobei Sorten- und Terroirtypizität unterstrichen werden.

VEGEMUST®

Spezielle Kombination aus pflanzlichen Eiweißen (Patatin & Erbsen) für eine effiziente Schönung bereits während der Gärung.

NOBILE® DARK ALMOND

Chips, die auf ein neues, höchst präzises Toastingverfahren zurückgehen und für intensiv süffig-fruchtige Noten und natürliche Röstnoten sorgen.

NOBISPARK®

Herstellung von Mousse in Holzfässern für komplexere und elegantere Weine nach der traditionellen Methode der Schaumweinbereitung.

QUERTANIN® Q2

Ellagannine mit „Daubenholz“-Qualität, die aus dem Kernholz amerikanischer Eichen gewonnen werden und für den Ausbau bestimmt sind.

POWERLEES® LIFE

Hefeprodukt - Formulierung aus inaktivierten Hefen zum Schutz und zur Auffrischung von Weinen während des Ausbaus.

IHRE ANSPRECHPARTNER

Hans Kostera

Mobil: +43 664 / 452 33 34

Email: office@mako-ko.at

Michael Kostera

Mobil: +43 664 / 452 33 36

Marina König - Büro

Mobil: +43 664 / 452 33 32

Günter Kostera

Mobil: +43 699 / 172 107 38