

## ZYMAFLORE® XarOm

*Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit, sehr intensive Gär- und Amylaromen zu bilden, selektiert wurde.

ZYMAFLORE® XarOm wird bei der Erzeugung aromatischer Weine zur Erhöhung des Traubenpotentials oder als Basis für einen Verschnitt empfohlen. Dieser Stamm besitzt die genetische Fähigkeit, während der alkoholischen Gärung die Apfelsäure zu schützen. Da er wenig flüchtige Säure bildet und POF(-) ist, ermöglicht er die Erzeugung von Weinen mit einem reintonigen, präzisen und kräftigen Aromenprofil.



## ZYMAFLORE® OMEGA<sup>LT</sup>

Nichtsaccharomycet der Art *Lachancea thermotolerans* zur BIOsäuerung von Wein (Weiß-, Rosé- und Rotwein).

Selektiert wegen ihrer hohen Kapazität, L-Milchsäure aus vergärbaren Zuckern zu produzieren, bringt ZYMAFLORE® OMEGA<sup>LT</sup> Frische und Harmonie in die Weine. Ihr einzigartiger Stoffwechsel führt zu einer Senkung des pH-Wertes und einem Anstieg der Gesamtsäure im Wein, was mit einer leichten Verringerung des Alkoholgehalts einhergeht. Sie ermöglicht eine verbesserte Wahrnehmung der Säure, indem sie frischere sensorische Profile fördert und zugleich die mikrobiologische Stabilisierung während des Ausbaus erleichtert. Anwendung bei einer Co-Inokulation (Simultanbeimpfung) oder einer sequentiellen Beimpfung mit einem *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm zur Vollendung der alkoholischen Gärung.



## FUMARIC<sup>trl</sup>

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

Infolge von Gesetzesänderungen und der Zulassung von Fumarsäure in der Kellerwirtschaft ergeben sich heute neue Möglichkeiten zur Kontrolle von Milchsäurebakterien in der Nachgärungsphase. Durch einen FUMARIC<sup>trl</sup>-Einsatz im Wein kann der biologische Säureabbau verhindert werden. Ein bereits eingeleiteter biologischer Säureabbau kann ebenfalls abgestoppt werden. So wird die Apfelsäure bewahrt, und die SO<sub>2</sub>-Aktivität positiv beeinflusst. Ihr Vermögen, den BSA zu hemmen, machen sie zu einem interessanten Verbündeten bei Weinbereitungsschemen ohne Schwefelzusatz, wenn kein BSA erwünscht ist.

## MannOsweet®

PURE FINESSE

MANNOSWEET® ist eine Formulierung, die zu 100% natürlich ist und sich aus reinen Mannoproteinen und pflanzlichen Polysacchariden zusammensetzt, die speziell zur Kolloidstabilisierung und Verfeinerung von Weinen selektiert wurden. Kann in der BIO-Weinbereitung eingesetzt werden.

Die aus der Hefezellwand extrahierten Mannoproteine behalten dank eines speziellen Reinigungsverfahrens ihre stabilisierenden Eigenschaften. Durch die Kombination mit pflanzlichen Polysacchariden wird ihre Wirksamkeit verbessert, wodurch das sensorische Gleichgewicht im Wein gewahrt wird.



ISO 26000



## LAFFORT® ausgezeichnet mit dem CSR-Engagiert-Label gemäß Standard ISO 26000

LAFFORT® war bereits 1999 Vorreiter auf dem Gebiet, als die Firma dank ihres Qualitätsmanagement-Systems als erster Hersteller von Weinbehandlungsmitteln ISO-9001-zertifiziert wurde. Deshalb sind wir heute stolz darauf, als erstes Unternehmen der Branche mit einem CSR-Engagiert-Label (auf einem hohen Level) gemäß Standard ISO 26000 ausgezeichnet worden zu sein.

