



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 SO₂ 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 reintonigen 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 Kühlung 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 zu 100% aus biozugelassenen Hefederivaten.

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 sulfittfreier Weine.



QUERTANIN® Q2

Ellagttannine 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 Ellagttanninen gleich hoch ist wie in neuen Barrique-Fässern.

MAKO • KOSTERA

Hans Kostera
Mobil: 0664 / 452 33 34

Konstantinos Sioutas / Önologe
Mobil: 0664 / 452 33 32

Christian Ackermann
Mobil: 0664 / 452 33 36

Günter Kostera
Mobil: 0699 / 172 107 38

www.mako-ko.at

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



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 (LACTOENOS® B7 DIRECT) im Wein belassen werden.

Sortentypischer #CHARDONNAY

ZYMAFLORE® CX9 &
NOBILE® STAVE 18 DIVINE

