

NOUVEAUTÉS 2024

ZYMAFLORE® EDEN

Levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour son impact organoleptique unique, fruité, épicé et rafraîchissant.

Issue d'une sélection massale, ZYMAFLORE® EDEN séduit par son empreinte gourmande, tout en présentant une excellente robustesse fermentaire. Cette souche apporte une profusion de fruits rouges, complétée par des notes poivrées et fraîches. Grâce à sa contribution au volume et à la souplesse en bouche, elle se prête à l'élaboration de vins rouges complexes, structurés et équilibrés.



OENOFINE® RedY

Préparation à base de levures inactivées et de patatine.

OENOFINE® RedY s'inscrit dans une démarche de préparation précoce des vins rouges dès les phases fermentaires, incarnant ainsi le concept innovant de Market Ready Wine.

OENOFINE® RedY combine des levures inactivées, sélectionnées pour atténuer l'amertume et l'astringence, ainsi qu'une protéine végétale (patatine), reconnue pour sa capacité exceptionnelle à clarifier et à stabiliser les vins. Un produit idéal pour la production de vins rouges de qualité, rapidement prêts à être mis sur le marché.



NOBILE® SOFT

Élaboré à partir d'une sélection de différentes origines de chêne et de chauffes précises, NOBILE® SOFT développe le caractère sucrant du chêne, sans notes de chauffe.

Grâce à sa formulation, NOBILE® SOFT révèle le caractère fruité des vins et contribue à l'augmentation de la longueur en bouche.

NOBILE® SOFT est un nouvel outil œnologique naturel et innovant pour des vins souples, gourmands et complexes, dans le respect du fruit !



NOBILE®
L'œnologie du bois



BEVERAGES by LAFFORT® répond à une demande croissante concernant l'élaboration de produits fermentés « tendance » et aux besoins en biotechnologie et autres produits de traitements associés. Le développement de cette gamme représente une évolution naturelle dans le monde des boissons fermentées, capitalisant sur le savoir-faire acquis par LAFFORT® dans le domaine de la vinification depuis plus d'un siècle.

NOS NOUVEAUTÉS CES 3 DERNIÈRES ANNÉES

2023



ZYMAFLORE® KLIMA

Saccharomyces cerevisiae pour réduire le degré alcoolique et accentuer la fraîcheur des vins.

LACTOENOS® BERRY Direct

Cenococcus oeni pour renforcer l'intensité fruitée et la fraîcheur des vins.

EXTRACLEAR®

Enzyme pectolytique très riche en activités secondaires pour la clarification et la filtrabilité des vins.

LAFASE® DISTILLATION

Enzyme liquide à faible libération de méthanol pour le pressurage et la clarification des vendanges, destinée à l'élaboration des vins de distillation.

OENOFINE® PINK & OENOFINE® NATURE

Une gamme de colles biosourcées comme solution alternative à la PVPP.

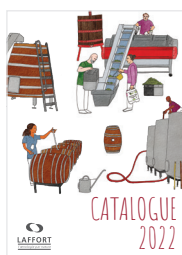
NOBILE® SPIRIT

Une gamme de copeaux spécifiquement dédiée aux boissons spiritueuses.

STABIMAX®

Solution de gomme arabique permettant la stabilisation colloïdale des vins rouges.

2022



ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}

Lachancea thermotolerans pour la BIOAcidification des vins.

ZYMAFLORE® XarOm

Saccharomyces cerevisiae pour des vins d'une grande puissance aromatique.

MANNOSWEET®

Formulation 100% naturelle composée de mannoprotéines pures et de polysaccharides végétaux spécifiquement sélectionnés pour la stabilisation colloïdale et la finesse des vins.

FUMARIC^{TRL}

Acide fumarique pur pour la maîtrise de la croissance et de l'activité des bactéries lactiques responsables de la fermentation malolactique.

2021



ZYMAFLORE® KHIO^{MP}

Metschnikowia pulcherrima pour la BIOProtection lors des phases préfermentaires à basse température.

ZYMAFLORE® XORIGIN

Saccharomyces cerevisiae pour l'élaboration de vins blancs équilibrés dans le respect de la typicité des cépages et des terroirs.

VEGEMUST®

Association spécifique de protéines végétales (patates & pois) pour un collage efficace dès les phases fermentaires.

NOBILE® DARK ALMOND

Copeaux issu d'un nouveau procédé de chauffe haute précision pour des notes intensément gourmandes et naturellement grillées.

NOBISPARK®

La prise de mousse sous bois, pour des méthodes traditionnelles plus complexes et plus élégantes.

QUERTANIN® Q2

Tanins ellagiques de qualité « merrain » extraits de cœur de chêne américain destinés à l'élevage.

POWERLEES® LIFE

Formulation de levures inactivées riche en composés réducteurs pour la préservation et le rafraîchissement des vins durant l'élevage.



LAFFORT

L'œnologie par nature