

# НОВИНКИ 2024 ГОДА

## ZYMAFLORE® EDEN

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, селекционированные за их уникальные фруктовые, пряные и освежающие органолептические свойства.

ZYMAFLORE® EDEN - результат массовой селекции, очаровывает своим насыщенным вкусом, обеспечивая при этом надежную кинетику брожения. Этот штамм приносит обилие ароматов красных фруктов, дополненных свежими, перечными нотками. Благодаря придания объема и мягкости вкуса они подходит для производства сложных, структурированных и хорошо сбалансированных красных вин.



## OENOFINE® RedY

Препарат на основе инактивированных дрожжей и пататина.

OENOFINE® RedY является частью стратегии по раннему выпуску красных вин, воплощая инновационную концепцию Market Re(a)dY Wine.

OENOFINE® RedY сочетает в себе инактивированные дрожжи, селекционированные для уменьшения горечи и терпкости, с растительным белком (пататином), известным своей исключительной способностью осветлять и стабилизировать вина. Идеальный продукт для раннего выпуска молодых качественных красных вин.



## NOBILE® SOFT

изготовленный из отборных дубов различного происхождения, раскрывает сладость дуба без поджареных ноток.

Благодаря своей формуле NOBILE® SOFT подчеркивает фруктовый характер вина и помогает увеличить длину вкуса.

NOBILE® SOFT - это новый, натуральный и инновационный инструмент для виноделия, позволяющий создавать мягкие, гармоничные и сложные вина с бережным отношением к фруктовым нотам!



BEVERAGES by LAFFORT® удовлетворяют растущий спрос на «модные» ферментированные продукты, а также потребность в биотехнологиях и связанных с ними продуктах переработки. Развитие этой линейки представляет собой естественную эволюцию в мире ферментированных напитков, основанную на ноу-хау, накопленном LAFFORT® в области виноделия на протяжении более ста лет.

# НОВЫЕ ПРОДУКТЫ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 3 ГОДА

## 2023



### ZYMAFLORE® KLIMA

*Saccharomyces cerevisiae* дрожжи для снижения содержания алкоголя и повышения кислотности вина.

### LACTOENOS® BERRY Direct

*Cenococcus oeni* штамм для усиления фруктовой интенсивности и свежести вина.

### EXTRACLEAR®

Пектолитический фермент с высоким уровнем вторичной активности для улучшения осветления и фильтруемости вин.

### LAFASE® DISTILLATION

Жидкий фермент с низким синтезом метанола применяется для прессования и осветления суслу, предназначенный для производства вин для дистилляции.

### OENOFINE® PINK & OENOFINE® NATURE

Ряд осветляющих агентов природного происхождения в качестве альтернативы PVPP.

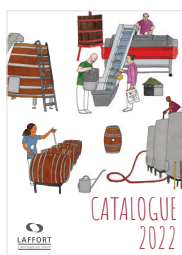
### NOBILE® SPIRIT

Линейка чипсов, специально предназначенная для крепких напитков.

### STABIMAX®

Раствор гуммиарабика для коллоидной стабилизации красных вин.

## 2022



### ZYMAFLORE® OMEGA<sup>LT</sup>

*Lachanea thermotolerans* дрожжи для БИОподкисления вина.

### ZYMAFLORE® XarOm

*Saccharomyces cerevisiae* дрожжи для вин с дрожжи для вин с очень интенсивным ароматом

### MANNOSWEET®

100% натуральный препарат из чистых маннопротеинов и растительных полисахаридов, специально отобранных для коллоидной стабилизации вин и придания им утонченности.

### FUMARIC<sup>TRL</sup>

Чистая фумаровая кислота для контроля роста и активности молочнокислых бактерий, ответственных за яблочно-молочную ферментацию.

## 2021



### ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup>

Дрожжи, не-*Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*), для БИОзащиты на этапах предферментации при низких температурах.

### ZYMAFLORE® XORIGIN

*Saccharomyces cerevisiae* дрожжи для производства хорошо сбалансированных белых вин, сохраняющих типичный сортовой характер винограда и терруаров.

### VEGEMUST®

Специальная комбинация растительных белков (пататин и горох) для эффективного очищения уже на этапе ферментации.

### NOBILE® DARK ALMOND

Чипсы дубовые, полученные в результате нового высокоточного процесса обжарки, обеспечивают насыщенные, естественно поджаренные ноты.

### NOBISPARK®

Вторичное брожение в контакте с дубом для более сложных и элегантных вин классического метода.

### QUERTANIN® Q2

Эллаготаннины бондарного-класса, извлеченные из сердцевины американского дуба, предназначенные для выдержки.

### POWERLEES® LIFE

Рецептура на основе инактивированных дрожжей, богатых восстанавливающими соединениями, для консервации и освежения вин во время выдержки.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*