

2023

НОВИНКИ LAFFORT®



Поиск замены ПВПП является настоящей проблемой для многих виноделов. Благодаря своему ноу-хау в выборе сырья и производстве, LAFFORT® может предложить 2 разных препарата. Синергия между их ингредиентами позволяет OENOFINE® PiNK и OENOFINE® NATURE заменить ПВПП в различных областях его применения.

OENOFINE® PiNK - это эффективный инструмент для управления цветом сусла и вина. OENOFINE® NATURE играет особую роль в устранении окисленных и окисляемых фенольных соединений.

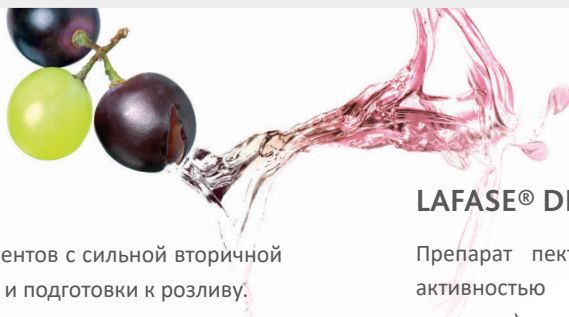
Высокая концентрация инактивированных дрожжей предназначена для устранения ощущения горечи и улучшения органолептических качеств вина.

OENOFINE® PiNK

Препарат на основе инактивированных дрожжей, пататина, активированного угля и натриевого бентонита.

OENOFINE® NATURE

Препарат на основе инактивированных дрожжей, растительных белков (пататин и гороховый белок) и кальциевого бентонита.



EXTRACLEAR®

Препарат пектолитических ферментов с сильной вторичной активностью для осветления вин и подготовки к розливу.

Этот жидкий ферментный препарат был селекционирован из-за его сильной способности осветлять даже самые сложные вина. EXTRACLEAR® ускоряет все механизмы, способствующие осветлению и микробиологической стабилизации вина. Обладает очень широким спектром действия благодаря сильной вторичной активности. Гидролиз длинноцепочечных коллоидов значительно улучшает фильтруемость вин, сохраняя при этом их органолептические качества.

LAFASE® DISTILLATION

Препарат пектолитических ферментов с очень низкой активностью пектинметилэстеразы (низкое выделение метанола) для прессования винограда, предназначенного для производства виноматериалов для дистилляции.

LAFASE® DISTILLATION оптимизирует циклы прессования, увеличивая выход высококачественного сусла, избегая явлений дробления и мацерации, ответственных за производство высших спиртов и растительных соединений. Этот ферментный препарат ускоряет гидролиз растворимого пектина в сусле, улучшая качество при декантации и флотации.

STABIMAX®

Селекция 100% гуммиарабика Acacia Verek для стабилизации красящих веществ в красных винах.

Благодаря нашему опыту в выборе сырья и производстве гуммиарабика, мы можем предложить STABIMAX®, чистый и фильтруемый гуммиарабик, который сохраняет качество вин и фильтрующих материалов.



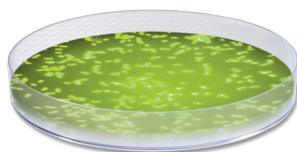
НОВИНКИ LAFFORT®

2023

ZYMAFLORE® KLIMA

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* селекционированные за их способность снижать содержание алкоголя и сохранять кислотность вина.

ZYMAFLORE® KLIMA – это результат программы селекции с помощью молекулярных маркеров, позволяет восстановить баланс вин из винограда, подвергшегося влиянию глобального потепления. Благодаря низкому выходу спирта и способности сохранять кислотность вина, сброженные с использованием ZYMAFLORE® KLIMA, получаются свежими и обладают ярким ароматом. Этот штамм подходит для производства гармоничных красных, белых и розовых вин, хорошо сбалансированных и с элегантным ароматом, с сохранением особенностей сорта и терруара. Благодаря низкому синтезу летучих кислот и SO₂, вина приобретают чистый, четкий и современный стиль.



LACTOENOS® BERRY Direct

Штамм *Oenococcus oeni*, селекционирован за эффективность брожения и способность усиливать фруктовую интенсивность и свежесть вин.

LACTOENOS® BERRY Direct - результат программы массовой селекции в сотрудничестве с IFV. LACTOENOS® BERRY Direct обладает особенно медленным метаболизмом деградации лимонной кислоты со значительным сохранением ее исходной концентрации. LACTOENOS® BERRY Direct рекомендуется для производства более свежих вин с более интенсивным фруктовым выражением.

NOBILE® SPIRIT RANGE

Полный ассортимент высококачественной дубовой щепы, разработанной специально для крепких спиртных напитков.



NOBILE® FRUIT SHINE

ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ



ОДНОРОДНАЯ
ОБЖАРКА

NOBILE® BOURBON CASK

АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ



ОДНОРОДНАЯ
ОБЖАРКА

NOBILE® OLD RESERVE

АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ



SOFT
OAK
PROCESS