ROSÉ

Bei **LAFFORT®** sind wir uns der Bedeutung der technischen Komplexität und des Know-hows, die für die Roséweinbereitung notwendig sind, bewusst. Bei dieser Weinbereitungsart bilden das Farbmanagement in Verbindung mit der Aromenkomplexität die Grundlage für einen erfolgreichen Wein. Dank unserer F&E-Abteilung, unserem Önologen-Team und einer engen Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus der Praxis haben wir ein Fachwissen entwickelt, für das wir in der Branche bekannt sind und das sich in unserem zielgerichteten, speziell für die besten Roséweine entwickelten Produktsortiment widerspiegelt.

Christophe ROSSI
Brand Manager Rosé

ROSÉWEINBEREITUNG

BIOPROTEKTION

Durch den Einsatz von Nicht-*Saccharomyces*-Hefestämmen kann ein Milieu kolonisiert werden, ohne eine Gäraktivität auszulösen, um die indigene Flora zu beschränken. Das steht im Zeichen der Schwefelreduktion.

ZYMAFLORE® KHIO*MP*

DIREKTE INOKULATION

BIOProtektion bei niedrigen Temperaturen, für die Kühllagerung geeignet. Hohes Vermögen, den Sauerstoff im Most zu verbrauchen.

ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP*

DIREKTE INOKULATION

BIOProtektion der Trauben und der Geräte bei der Traubenverarbeitung (Spritzen).

ENZYME

Ein Enzymeinsatz während der Vinifikation von Roséweinen ist für folgende Schritte von wesentlicher Bedeutung:

- **Pressung:** durch die rasche Freisetzung von qualitativ hochwertigem Most dank spezifischer Pressenzyme können unkontrollierte Mazerationen besser in den Griff bekommen werden, dadurch erreicht man bessere Aromen und ein präzises Farbmanagement.
- **Klärung:** durch eine vollständige und reibungslose Depektinisierung kann der Trub besser gemanagt werden, ob hinsichtlich einer Flotation, einer natürlichen Sedimentation oder einer gekühlten Moststandzeit.
- **Optimierung der Aromen:** die Nebenaktivitäten einiger unserer spezifischen Enzyme tragen zu einer breiteren Entfaltung von Aromen bei (Thiole, Terpene).

PROZESSOPTIMIERUNG		OPTIMIERUNG VON AROMEN	
Pressung	Klärung	Entfaltung Thiol-typischer Aromen	Entfaltung von Terpenen
LAFAZYM® PRESS* LAFASE® XL PRESS* *(flüssig)*	LAFAZYM® CL* LAFAZYM® 600 XL^{ICE} *(flüssig)* LAFASE® XL CLARIFICATION* *(flüssig)*	LAFAZYM® THIOLS$^{[+]}$ * (Moste und Weine während der Gärung)	LAFAZYM® AROM (Ende der Gärung und fertige Weine)

* Gereinigte Enzyme

ROSÉWEINBEREITUNG

GÄRUNG

Durch die Wahl des Hefestammes kann das Aromenprofil eines Weins je nach Zielvorstellung des Weinbereiters gesteuert und optimiert werden.

HEFENÄHRSTOFFE

Für eine erfolgreiche Gärung, sowohl was die Kinetik als auch was die Sensorik betrifft, ist eine geeignete Nährstoffversorgung notwendig.

HEFEAKTIVATOR	NÄHRSTOFF	AROMASCHUTZ
SUPERSTART® Blanc & Rosé Anwendung während der Rehydrierung der Hefen. Hefeaktivator mit einem hohen Gehalt an Sterolen, Vitaminen und Mineralien für einen optimierten Hefestoffwechsel über die ganze Gärung hinweg.	**NUTRISTART® AROM** Nährstoffkomplex, Mischpräparat als Antwort auf Stickstoffmängel im Most	**FRESHAROM®** Anwendung nach dem ersten 1/3 der Gärung. Formulierung mit einem hohen Gehalt an reduktiven Metaboliten, welche die Assimilierung von Glutathionvorstufen fördern, um die Aromen des Weins zu schützen.

SCHUTZ DES FARBTONS UND SCHUTZ DER AROMEN

Als Alternative für eine BIOProtektion kann man den Most mit **FRESHAROM®** vor einer frühzeitigen Oxidation schützen und somit auch den Farbton und die Aromen.

Mehr dazu

Entdecken Sie unsere **HEFEERNÄHRUNG** in der Rubrik **LAFFORT & YOU** auf unserer Webseite.

ROSÉWEINBEREITUNG

SCHÖNUNG – MOST ODER WEIN

Dank einer frühen Schönung von Roséweinen, im Moststadium oder während der alkoholischen Gärung, kann auf die Phenolverbindungen eingewirkt werden, welche die Aromen binden und die Farbe des Weins verändern. Durch die richtige Schönung können Sie erstklassige Roséweine herstellen.
Das nachstehende Farbdiagramm spiegelt den Farbton und die Intensität Ihres zu behandelnden Rosémostes oder -weines wider. Daneben finden Sie Empfehlungen für das oder die Produkte, mit denen Sie Ihr Ziel erreichen.

Verfeinerung des Weins und
Kontrolle über die Farbintensität

natürlichen Ursprungs

VEGEMUST® / VEGEFLOT®
Pflanzliches Eiweiß (Erbsen, Patatin).
Effiziente Klärung, Verringerung der Phenolbelastung.

OENOFINE® PiNK
Inaktivierte Hefen, pflanzliches Eiweiß (Patatin), Aktivkohle, Natriumbentonit
Farbreduzierung, Beseitigung von Phenolverbindungen.

OENOFINE® NATURE
Inaktivierte Hefen, pflanzliches Eiweiß (Patatin, Erbsen), Calciumbentonit.
Beseitigung oxidierter und oxidierbarer Phenolverbindungen.

VEGEFINE®
Pflanzliches Eiweiß (Patatin).
Signifikante Wirkung auf Polyphenoloxidasen.

synergistische Formulierungen

POLYMUST® BLANC
Pflanzliches Eiweiß (Erbsen), PVPP.
Beseitigung oxidierbarer Phenolverbindungen.

POLYMUST® ROSÉ
PVPP, Pflanzliches Eiweiß (Patatin).
Farbstabilisierung, Verringerung von Phenolsäuren.

POLYLACT®
PVPP, Kaliumcaseinat.
Verhindert das Braunwerden.

Kontrolle über die Oxidation

ALS ERGÄNZUNG ZU ANDEREN SCHÖNUNGSMITTELN

CHARBON ACTIF LIQUIDE HP

FARBMANAGEMENT

Aktivkohle in stabilisierter wässriger Lösung.

- Optimales Farbmanagement.
- Hohes Farbaufhellungsvermögen.

Dieses Produkt unterliegt Vorschriften, bitte beachten Sie geltende Gesetze.

ROSÉ

ROSÉWEINBEREITUNG

SCHUTZ VOR EINER OXIDATION

POWERLEES® LIFE

Formulierung aus inaktivierten Hefen mit einem hohen Gehalt an reduktiven Stoffen wie reduziertem Glutathion.
POWERLEES® LIFE wurde im Rahmen eines Forschungsprogramms zur Suche nach Alternativen für Sulfite, die den Wein während der Lagerung schützen sollen, selektiert. Die spezifischen inaktivierten Hefen, aus denen es sich zusammensetzt, ermöglichen Folgendes:

➔ **Präventiv** (nach der Gärung):

- Starke Verlangsamung des Sauerstoffverbrauchs von oxidierbaren Inhaltsstoffen im Wein.
- Farbstabilisierung von Roséweinen durch die Verhinderung des Braunwerdens infolge einer Oxidation.
- Schutz des Aromaprofils vom Ende der Gärung bis zum Öffnen der Flasche.

➔ **Kurativ:**

- Auffrischung des Aromaprofils bereits oxidierter Weine.
- Fixierung des Ethanals und Verringerung seiner Volatilität.

STABILISIERUNG

Einige am Ende der Weinbereitung angewendete Verfahren oder Mittel können sich auf das Aromenprofil oder die Farbe des Weins auswirken; es gibt Alternativen, die den Wein schonen.

EIWEISSSTABILISIERUNG

MICROCOL® ALPHA	MICROCOL® FT
Natürliches Natrium-Bentonit, das die Farbe und die Aromen am besten schont; hohes Eiweißadsorptionsvermögen.	Natürliches Natrium-Calcium-Bentonit zur Eiweißstabilisierung von Wein während der Cross-Flow-Filtration.

WEINSTEINSTABILISIERUNG

CELSTAB®	POLYTARTRYL®	MANNOSTAB® LIQUIDE 200	CA^{2+}STAB
CMC zur Weinsteinstabilisierung, vor dem Einsatz Labortests durchführen.	Metaweinsäure - Verhindert die Auskristallisierung von Kaliumbitartratsalzen (Kaliumhydrogentartrat).	Natürliches Mannoprotein zur Weinsteinstabilisierung von Kaliumhydrogentartrat.	Stabilisierung von Kalziumtartrat-Salzen durch spezifisches Ausfällen von überschüssigem Kalzium.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

CR - AS - 01.03.24 - LDie obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.