LAFFORT spark®

...NATÜRLICH SPRITZIG

Die Herstellung von Spitzenschaumweinen ist das Ergebnis einer ganzen Reihe an Schritten, die nur optimal gestaltet zum gewünschten Ziel führen. In der Produktreihe **LAFFORT® SPARK** hat **LAFFORT®** für jeden Schritt die bestgeeignetsten Behandlungsmittel, die sich am besten eignen, ob zur traditionellen Schaumweinherstellung oder zur Versektung im Drucktank.

Für jeden Grundwein ein genauer Fahrplan

BIOProtektion, SO_2-Verringerung und Sauerstoffverbrauch

ZYMAFLORE® EGIDE™ UND ZYMAFLORE® KHIO™

Nichtsaccharomyceten zur BIOProtektion der Trauben.

- Zur Kolonisierung des Milieus ohne Auslösen einer alkoholischen Gäraktivität, um die indigene Flora in Schach zu halten.
- Besonders geeignet, wenn Most mit weniger Schwefel behandelt werden soll, oder wenn Most aus blauen Trauben zeitversetzt geschwefelt werden soll.
- Schutz des Mostes während seines Transports im Tankfahrzeug.
- **ZYMAFLORE® KHIO™**: Starke Fähigkeit, Sauerstoff im Most zu verbrauchen.

Mostklärung

LAFAZYM® CL & LAFAZYM® 600 XL ICE

Gereinigte, pektolytische Enzympräparate für eine rasche Mostklärung.

- Schnelle und vollständige Depektinisierung.

Mostschönung & Mostfarbe

Most aus dem ersten Pressvorgang / Vorlaufmost

VEGEFINE®

100% Patatin – Beseitigung von Phenolen.

POLYMUST® PRESS

Beseitigt oxidierte und oxidierbare Phenolverbindungen.

Scheitermost / Pressmost

CHARBON ACTIF PLUS GR

Ausgewählte aktivierte Kohle zur Farbkorrektur.

Fahrplan biologischer Säureabbau

LACTOENOS® B16 STANDARD

Für Grundweine mit niedrigem pH-Wert selektierter *Oenococcus oeni*-Stamm.

- Sehr widerstandsfähiger Stamm, der sich für die typisch niedrigen pH-Werte von Grundweinen besonders gut eignet. Seine Akklimatisierung erfolgt im Keller (schrittweises Verfahren, siehe Technische Hilfsmittel).

TECHNISCHE HILFSMITTEL

- Durchführung des BSA.
- Zubereitung von Gäransätzen.
- Zubereitung von Tiragelikören.

Die Vergärung von Grundweinen: eine Frage des Stils…

KLASSISCH:

ZYMAFLORE® SPARK

In der Champagne isolierter Stamm, der vom Mikrobiologielabor der technischen Abteilung des CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne), dem Branchenverband für Wein aus der Champagne getestet, validiert und empfohlen wurde.

ZYMAFLORE® 011 BIO

In der Champagne isolierter Stamm. Aufgrund seiner hervorragenden Gäreigenschaften selektiert. (biologisch zertifiziert).

ZYMAFLORE® CX9

Ermöglicht den Ausdruck von Noten nach Zitronenschalen, gerösteten Mandeln und frischen Haselnüssen.

AROMATISCHER SORTENAUSDRUCK:

ZYMAFLORE® X5

ZYMAFLORE® VL3

ZYMAFLORE® X16

ZYMAFLORE® VL1

Weinsteinstabilisierung

MANNOSTAB® LIQUIDE 200

Flüssige Formulierung aus spezifischen Mannoproteinen (MP40 – Patent Nr. 2726284), die im Wein natürlich vorkommen und in der Lage sind, die Auskristallisierung von Kaliumhydrogentartrat zu hemmen.

- Hemmt die Auskristallisierung von Weinstein (Kaliumhydrogentartrat).
- Stabilisiert weiße, rote und Rosé-Schaumweine; egal ob filtriert oder nicht filtriert.

Im Rahmen einer traditionellen Flaschengärung muss die Zugabe vor der Tiragefüllung erfolgen, um Weinsteinausfällungen während der horizontalen Lagerung auf der Hefe vorzubeugen. Eine Zugabe beim Degorgieren ist ebenfalls möglich.

CELSTAB®

Lösung aus Cellulosegummi, einem hochreinen Polymer pflanzlichen Ursprungs mit geringem Polymerisierungsgrad und geringer Viskosität.

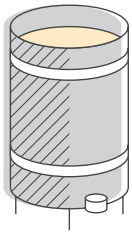
- Seine flüssige Formulierung in einer Konzentration von 100 g/L erleichtert das Einbringen in den Grundwein.

Im Rahmen einer traditionellen Flaschengärung muss die Zugabe gänzlich vor der Tiragefüllung erfolgen.

Traditionelle Flaschengärung

Eleganz, Finesse, Komplexität

Zweite Gärung

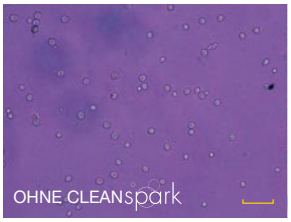


SUPERSTART® spark

Für die schwierigen Bedingungen in Schaumweinen geeigneter Hefeaktivator (Patent FR 2736651).

- Kombination aus Überlebens- (Lipiden) und Wachstumsfaktoren für eine vollständige zweite Gärung.

Wirkung von CLEAN spark



ZYMAFLORE® spark

Hefe für feine, elegante und runde Schaumweine.

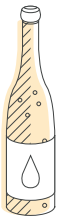
- Entwickelt Tertiäraromen für feine, komplexe und elegante Schaumweine.

Vom Mikrobiologielabor der technischen Abteilung des CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne – dem Branchenverband für Wein aus der Champagne) getestet und validiert.

CLEANspark

Rüttelhilfe aus Bentonit und Alginat.

- Für ein schnelles und vollständiges Absetzen von Trubteilchen in auf der Hefe gelagerten Weinen.



TANspark

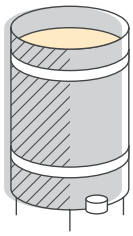
In Lösung gebrachte Gallotannine und Kastanien-Tannine.

- Verleiht Weinen wieder Feinnervigkeit, verstärkt ihre Struktur, unterstützt die schönende Wirkung des Rüttelprozesses und verleiht dadurch Glanz und Leuchtkraft.

Charmat-Methode

Frische, Unkompliziertheit, Raffinesse

Zweite Gärung



SUPERSTART® spark

Für die schwierigen Bedingungen einer Schaumweinbereitung geeigneter Hefeaktivator (Patent FR2736651).

- Kombination aus Überlebens- (Lipiden) und Wachstumsfaktoren für eine vollständige zweite Gärung.

ZYMAFLORE® X5

Hefe für frische, aromatische Weine.

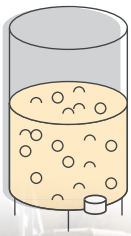
- Starke Bildung von Sorten- und Gäraromen (Buchsbaum, Grapefruit, exotische Früchte).

Oder

ZYMAFLORE® X16

Hefe für moderne, aromatische Weine.

- Starke Bildung von Gäraromen (weißer Pfirsich, weiße Blüten, gelbe Früchte).



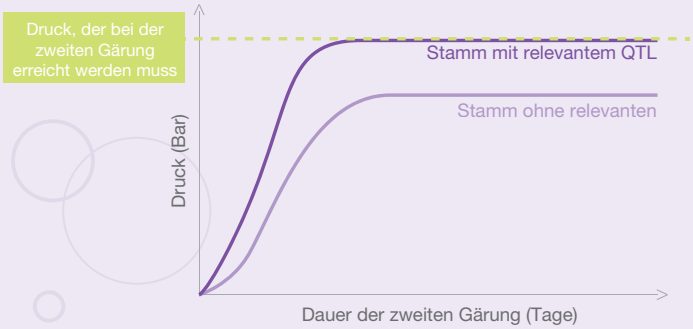
FRESHAROM®

Spezifisches Präparat aus inaktivierten Hefen mit hohem Reduktionsvermögen (5,3%)

- Sorgt für aromatischere Schaumweine mit einem besseren Lagerpotential.
- Trägt vor der Zugabe des Gäransatzes für die zweite Gärung aktiv zur Feinheit und Persistenz der Perlage.

Aufgrund ihrer Fähigkeit zur zweiten Gärung selektierte Hefen.

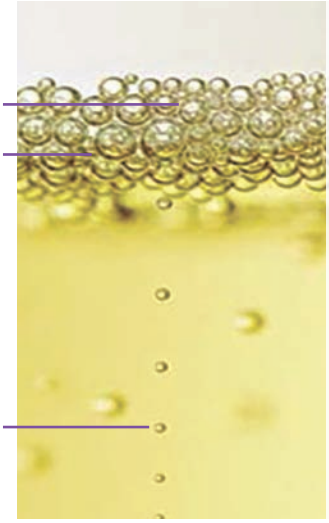
Die Widerstandsfähigkeit gewisser Hefen gegenüber niedrigen pH-Werten (< 2,8) und starkem Druck bei der zweiten Gärung, eine Widerstandsfähigkeit, die sich früher auf empirische Kriterien stützte, kann heute durch die Präsenz diverser genetischer Determinanten (QTL) erklärt werden (*Marti-Raga, 2017*).



LAFFORT® berücksichtigt diese genetischen Kriterien bei der Empfehlung von Hefen, die sich für die zweite Gärung eignen.

Qualität der Perlage

Die Qualität der Perlage ist entscheidend für die Kundenzufriedenheit



+

- Pflanzliches Protein
- Aus Hefen stammendes Makromolekül; in erster Linie Mannoprotein mit hohem Molekulargewicht.

(Ferreira et al., 2000; Dambrouk et al., 2004).

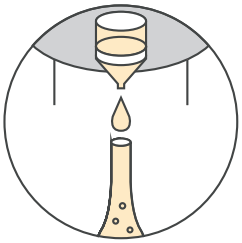
−

- Fette
- Fettsäuren

(Gallart et al., 2002 ; Dusseau et al., 1994).

Mehr dazu: Entdecken Sie unseren **MANNOSPARK®** FOCUS**, die Ästhetik des Prickelns** in der Rubrik **LAFFORT & YOU** auf unserer Webseite.

Bei der Tiragefüllung



OENOLEES®

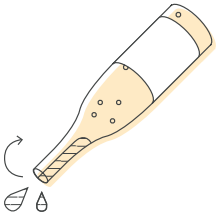
Spezielles Präparat aus Hefezellwänden (Patent EP 1850682).

- Beschleunigt die Hefesatzlagerung.
- Optimiert die Feinheit und Persistenz der Perlen.

MANNOSPARK®

Spezifische Mannoproteine aus Hefezellwänden (Patent 2726284).

- Verstärkt die Weinsteinstabilität und die Kolloidstabilität.
- Rekonstruiert die schaumbildenden Eigenschaften der Weine.
- Verfeinert die Größe der Bläschen, was ihre Eleganz gewährleistet.
- Fördert die Persistenz der Bläschen auf der Glasoberfläche.
- Ermöglicht die Bildung eines üppigeren und länger stabilen Schaumkranzes im Glas.



OENOLEES® MP

Hefezellwandextrakt (Mannoproteine) mit hohem Gehalt an süßen Peptiden und Polysacchariden (Patent EP 1850682).

- Ermöglicht die Einstellung der Süße ohne Zuckerzusatz.
- Ermöglicht dem Winzer, beste Ausgewogenheit zwischen sauren und bitteren Noten zu finden.
- Trägt aktiv zur Wiederherstellung der Perlfähigkeit von Schaumweinen bei.

Beim Degorgieren

LAFFORT spark®

...NATÜRLICH SPRITZIG

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

FB - NB - 21.04.22 - Die 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.