LAFFORT spark®

...L'EFFERVESCENZA PER NATURA

L'elaborazione dei vini frizzanti e spumanti di qualità è il risultato di una successione di passaggi che devono essere ottimizzati per ottenere l'obiettivo finale ricercato. Per ciascuna fase della loro elaborazione **LAFFORT®** ha coordinato nella gamma **LAFFORT® SPARK** i prodotti più adatti sia per la ***produzione di spumanti metodo classico*** che per le ***lavorazioni Charmat.***

Ad ogni vino base, una precisa strategia

BIOPROTEZIONE

BIOProtezione, diminuzione della SO_2 e consumo di ossigeno.

ZYMAFLORE® EGIDE™ E ZYMAFLORE® KHIO™

Lieviti non-*Saccharomyces* per la BIOProtezione dell'uva raccolta.

- Consente la colonizzazione del substrato, senza avvio di attività fermentativa, in modo da limitare lo sviluppo della flora indigena
- Specifico nella strategia di riduzione della solfitazione dei mosti e per quella della solfitazione differita dei mosti di uva nera.
- Protezione dei mosti durante il trasporto in cisterna.
- **ZYMAFLORE® KHIO™**: elevata capacità di consumare ossigeno nei mosti.

Chiarifica dei mosti

LAFAZYM® CL & LAFAZYM® 600 XL ICE

Preparazioni di enzimi pectolitici purificati per l'ottimizzazione delle operazioni di chiarifica dei mosti.

- Assicurano una depectinizzazione rapida e completa.

Chiarifica e messa a punto del colore dei mosti

UTILIZZABILE IN BIO UE 2018/848

Cuvée / Succhi di sgrondo

VEGEFINE®

100% patatine - Eliminazione selettiva dei composti fenolici.

POLYMUST® PRESS

Elimina le componenti fenoliche ossidate ed ossidabili.

Taille / Succhi di pressa

CHARBON ACTIF PLUS GR

Specifico per la correzione del colore.

Una strategia per la malolattica

LACTOENOS® B16 STANDARD

Ceppo *Œnococcus œni* selezionato su vini a pH decisamente basso.

- Ceppo ad elevata resistenza, si adatta alle specifiche e peculiari condizioni dei vini base. Il riadattamento si effettua direttamente in cantina (Protocollo step - by - step. Cf. strumenti tecnici).

STRUMENTI TECNICI

- La preparazione della FML.
- La preparazione dei *Pied de cuve*.
- Preparazione delle aggiunte di *tirage*.

La fermentazione dei vini base: una questione di stile…

CLASSICO

ZYMAFLORE® SPARK

Ceppo isolato in Champagne, testato, convalidato e raccomandato dal laboratorio di microbiologia del centro tecnico del CIVC.

ZYMAFLORE® 011 BIO

Ceppo isolato in Champagne. Selezionato per le sue notevoli performance fermentative.

ZYMAFLORE® CX9

Esprime note di scorza di limone, mandorle tostate e nocciole fresche.

ESPRESSIONE AROMATICA E VARIETALE:

ZYMAFLORE® X5

ZYMAFLORE® X16

ZYMAFLORE® XORIGIN

ZYMAFLORE® VL1

Stabilizzazione tartarica

MANNOSTAB® LIQUIDE 200

Formulazione liquida della mannoproteina specifica MP40 – Brevetto n°2726284, anche naturalmente presente nei vini, in grado di inibire la cristallizzazione dei sali di bitartrato di potassio.

- Inibisce la cristallizzazione dei sali di bitartrato di potassio.
- Efficace nella stabilizzazione dei vini effervescenti bianchi, rosati e rossi; filtrati o non filtrati.

Nell'applicazione al metodo tradizionale, l'incorporazione del prodotto avviene normalmente prima del tirage, in modo da prevenire la precipitazione tartarica durante la presa di spuma e l'affinamento in posizione orizzontale (sur lattes). È anche possibile intervenire con un'aggiunta alla sboccatura.

CELSTAB®

Soluzione di gomma di cellulosa altamente purificata, di origine vegetale, a basso grado di polimerizzazione ed a bassa viscosità.

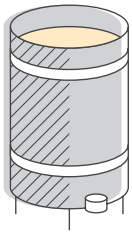
- La sua formulazione liquida alla concentrazione di 100 g/L ne rende agevole l'incorporazione al vino.

Nell'applicazione al metodo tradizionale, l'incorporazione del prodotto avviene interamente prima del tirage.

Metodo Tradizionale

Eleganza, finezza, complessità

Presa di spuma



SUPERSTART® spark

Preparatore di lieviti adatto alle condizioni difficili tipiche degli spumanti (Brevetto FR2736651).

- Associazione di fattori di sopravvivenza (lipidi) e fattori di crescita per una presa di spuma impeccabile.

L'effetto CLEANspark

ZYMAFLORE® spark

Lievito per la presa di spuma in vini spumanti di grande qualità.

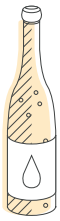
- Sviluppo di aromi terziari per vini di grande finezza, complessità ed eleganza.

Testato e validato dal laboratorio di microbiologia del Polo Tecnico del CIVC (Comité Interprofessionel du Vin de Champagne).

CLEANspark

Coadiuvante di tirage a base di bentonite ed alginato.

- Assicura una sedimentazione rapida e completa per un agevole ed efficace "dégorgement".



TANspark

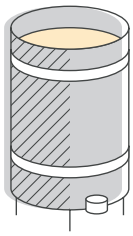
Soluzione liquida di specifici tannini gallici ed ellagici di castagno.

- Ridona nerbo ai vini, migliora la loro struttura e favorisce l'illimpidimento durante il rémuage, conferendo ai prodotti vivacità e lucentezza.

Metodo Charmat

Freschezza, semplicità, raffinatezza

Presa di spuma



SUPERSTART® spark

Preparatore di lieviti adatto alle condizioni difficili tipiche degli spumanti (Brevetto FR2736651).

- Associazione di fattori di sopravvivenza (lipidi) e fattori di crescita per una presa di spuma impeccabile.

ZYMAFLORE® X5

Lievito per la produzione di vini freschi e ricchi di profumi.

- Spiccata aromaticità varietale e fermentativa (bosso, pompelmo, frutti esotici).

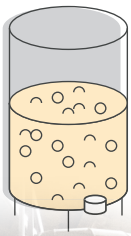
o

ZYMAFLORE® X16

Lievito per vini ricchi di profumi e moderni.

- Spiccata aromaticità fermentativa (pesca e fiori bianchi, frutti gialli).

Ogni ceppo può essere utilizzato in inoculo singolo, in modo da esaltarne al massimo l' espressione specifica, oppure in abbinamento a **ZYMAFLORE® SPARK**, al fine di coniugare alla prestanza fermentativa di quest'ultimo la particolare sfumatura sensoriale desiderata.



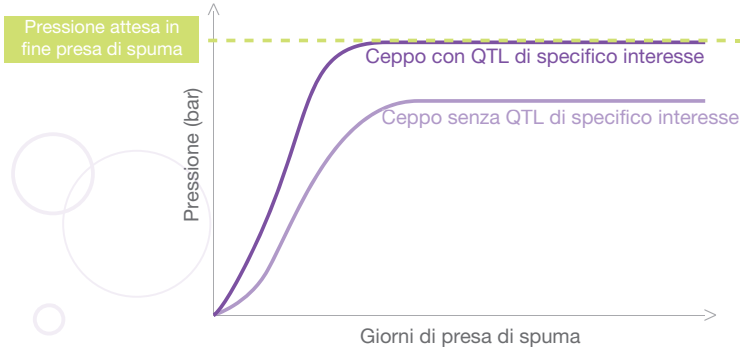
FRESHAROM®

Preparazione specifica derivata da lieviti inattivati ad elevato potere riducente (5,3%).

- Consente di elaborare vini spumanti più ricchi di aroma e caratterizzati da una miglior serbevolezza.
- Partecipa attivamente all'esaltazione dei caratteri di finezza e di tenuta della spuma ancor prima dell'aggiunta del lievito di tirage.

Lieviti selezionati per la loro attitudine alla presa di spuma

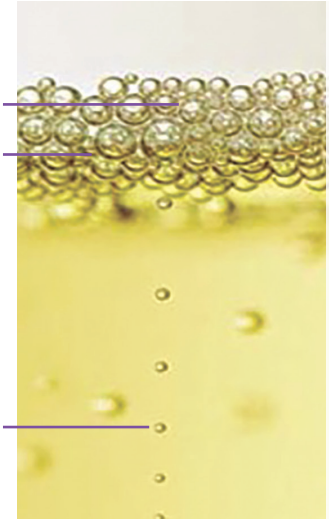
Precedentemente fondati su basi empiriche, i caratteri di selezione dei ceppi di lievito in funzione della resistenza alle particolari condizioni tipiche della presa di spuma sono ora collegabili alla presenza di diversi determinanti genetici (QTL) che sono alla base della loro capacità a resistere a pH basso (<2,8) e ad elevate pressioni *(Marti - Raga, 2017)*.



LAFFORT® prende in considerazione questi criteri genetici nella raccomandazione dei lieviti adatti alla presa di spuma.

La qualità della spuma

I caratteri di qualità della spuma sono fondamentali per la soddisfazione del cliente



+

- Proteina vegetale
- Macromolecola da lievito; principalmente mannoproteine ad alto peso molecolare.

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

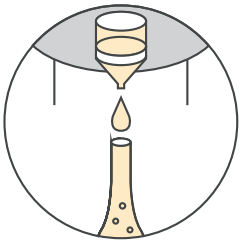
−

- Lipidi
- Acidi grassi

(Gall art et al., 2002 ; Dusseau et al., 1994)

Per saperne di più: Scoprite il nostro FOCUS **MANNOSPARK®, l'estetica dell'effervescenza** sul nostro sito, rubrica **LAFFORT & YOU.**

Dal tirage



OENOLEES®

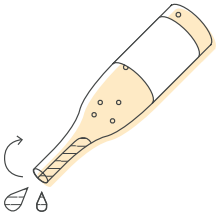
Preparazione specifica di pareti cellulari di lievito (Brevetto EP 1850682).

- Accelera i processi di affinamento sur lies.
- Ottimizza la finezza e la tenuta della spuma.

MANNOSPARK®

Mannoproteina specifica da parete di lievito (Brevetto 2726284).

- Partecipa alla stabilizzazione tartarica e colloidale del vino.
- Partecipa all'ottenimento di una spuma più armoniosa dei vini.
- Affina la dimensione delle bollicine assicurandone l'eleganza.
- Favorisce la persistenza delle bolle sulla superficie del vetro.
- Permette la formazione di un collarino di spuma più ricco e più stabile nel tempo.



OENOLEES® MP

Estratto parietale di lievito (mannoproteine) ricche in peptidi sapidi ed in polisaccaridi (Brevetto EP 1850682).

- Consente al tecnico di modulare le sensazioni di dolcezza senza aggiunte di zucchero, conseguendo l'equilibrio ottimale tra le sensazioni dolce, acido ed amaro.
- Partecipa efficacemente alla strutturazione del complesso attivo a sostegno della spuma nei vini effervescenti.

Alla sboccatura

LAFFORT spark®

...L'EFFERVESCENZA PER NATURA

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

FB - AS - 11.05.23 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.