

PRODUITS ŒNOLOGIQUES FRANÇAIS

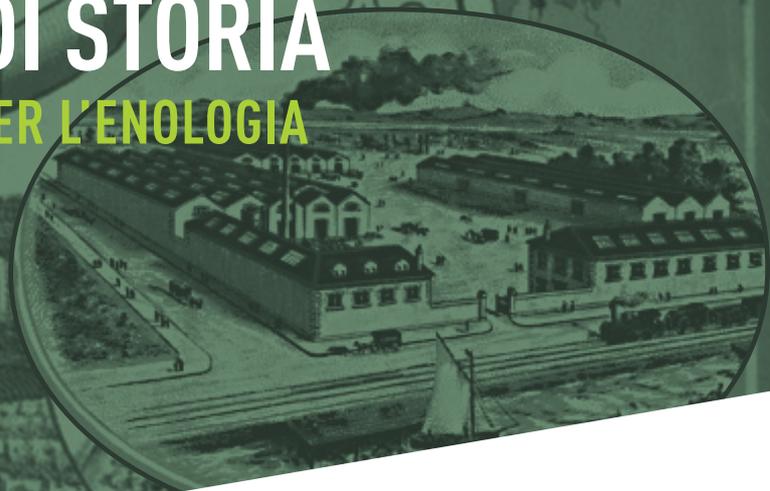
R.éu G. Bordeaux 14.688 A

TRAITEMENT & CLARIFICATION

RÉSULTATS GARANTIS

LAFFORT STORY

120 ANNI DI STORIA
E DI PASSIONE PER L'ENOLOGIA

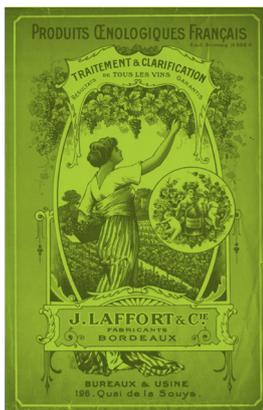




Jean LAFFORT (1895 -1936) J. Laffort & Cie : la creazione...

Jean LAFFORT è nato a Bordeaux nel 1872. Autodidatta, inizia a lavorare all'età di 14 anni in un'azienda che importa prodotti agricoli dalle colonie (zucchero, caffè, tè, ...). A quell'epoca, le materie prime erano trasportate via mare e tenendo conto della durata della spedizione, i prezzi delle merci potevano evolvere durante il trasporto. Jean LAFFORT si inserisce in questa società nella quale gradualmente assume nuove responsabilità. Nel frattempo, sviluppa una passione per l'enologia e mantiene regolarmente contatti con la Station Œnologique di Bordeaux (vecchio nome dell'attuale ISVV) e soprattutto con l'Abate DUBAQUIE che gli insegna le prime basi dell'enologia e della vinificazione.

Nel 1895, Jean LAFFORT crea la sua società **J. Laffort & Cie**



e si stabilisce negli uffici dell'immobile Descas vicino alla stazione ove sviluppa le sue attività commerciali di prodotti agricoli. **A partire dal 1900 si dedica completamente alla commercializzazione di prodotti enologici.**

Nel 1905, allo scopo di soddisfare le crescenti esigenze dei suoi clienti, Jean LAFFORT fa costruire uno stabilimento a Bordeaux, al 126 Quai de la Souys, sito tutt'oggi operativo.



Poco a poco **J. Laffort & Cie** sviluppa i propri strumenti e processi di produzione al fine di commercializzare una gamma specifica per l'enologia:

- Gamma di inibitori di fermentazione: prodotti a base di tannini associati al metabisolfito di potassio.
- Gamma di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle botti.
- Carboni attivi: Jean LAFFORT realizza una grande installazione per l'attivazione di carboni enologici che utilizzano un trattamento a vapore che espande i pori del carbone e quindi ne aumenta le superfici di scambio.
- Sviluppo di chiarificanti a base di proteine animali.
- Terre di filtrazione importate dall'Algeria, che vengono sottoposte ad un processo di purificazione per eliminare le impurità ed in particolare il calcio.
- Vendita sotto il marchio **J. Laffort & Cie** del sifone in vetro di Bohemia tipo "eau de Seltz" per la distribuzione di quantità misurate di SO₂ sotto forma di gas.
- Altri prodotti: SO₂, acido citrico, acido ascorbico, acido tartarico, carbonato di calcio, ecc. Grazie alle filiali che ha creato in Spagna e nel Nord Africa, commercializza grandi quantità di questi prodotti.

L'azienda si equipaggia di forni e miscelatori, per la messa a punto di propri prodotti enologici, e di un'unità di produzione di casse in legno e barili per il confezionamento e spedizione dei prodotti.

Jean LAFFORT crea anche uno stabilimento LAFFORT® in Spagna a Pasajes, inizialmente dedicato principalmente alla produzione di aromi per Vermouth, Brandy e tutte le tipologie di liquori aromatizzati presenti sul mercato spagnolo (primo nucleo di ciò che diventerà ESENCIA nel 2008).

Jean LAFFORT affida la gestione delle sue società a due suoi figli: quella della Spagna a Pierre LAFFORT e quella della Francia a René LAFFORT. Pierre sviluppa il comparto degli aromi nell'azienda spagnola ed introduce gradualmente i prodotti vitivinicoli. René si dedica completamente all'enologia con la società francese.



René LAFFORT (1936 -1973) La modernizzazione...

René LAFFORT guida la società dal 1936 al 1973. **Rafforza l'attività aziendale sul territorio francese ma sviluppa anche contatti all'estero** con conseguente attività di export: esportazione in 45 paesi e rappresentanza di 12 agenti all'estero.

Durante questo periodo, la società LAFFORT® conosce numerose innovazioni tecnologiche, modernizza le sue installazioni e contribuisce fortemente alla comparsa di nuovi prodotti enologici:

- Sviluppo di prodotti di stabilizzazione a base di gomma arabica (**STABIVIN®**) e di prodotti di chiarifica tra cui la colla di pesce estratta da vescica natatoria dello storione.
- Implementazione di una vasta gamma di tannini enologici selezionati con l'ausilio del Professor PEYNAUD (**QUERTANIN®**).
 - Lieviti selezionati sotto forma di lievito liquido.
 - Gamma di nutrienti per la fermentazione dei vini.
 - Produzione di AMT sotto vuoto a partire dal 1958 (**POLYTARTRYL®**).
 - Utilizzo di chiarificanti a base di gelatina (**GECOLL®SUPRA**) e di proteine di sangue bovino deodorizzate con carbone (**VINOCLARYL**).
 - Importazione esclusiva di bentoniti Volclay Wyoming (USA), le più rinomate sul mercato per la loro attività contro la casse proteica dei vini bianchi.
 - Creazione del sifone in acciaio inox per dosare l' SO₂ nel vino.
 - Sviluppo di soluzioni liquide a base di anidride solforosa.
 - Sviluppo di prodotti di filtrazione a base di diatomee e di perliti e di piastre filtranti.
 - Inizio della commercializzazione di prodotti al dettaglio con confezionamenti al kg.
- Inizio della commercializzazione dei Lieviti Secchi Attivi (LSA), poi degli enzimi granulari per l'enologia.
- Sviluppo commerciale per offrire prodotti enologici accanto ai siti di produzione dei vini.

René LAFFORT crea un primo laboratorio di analisi per consulenze enologiche integrato nella società LAFFORT® (che evolverà in un'entità indipendente sotto il nome di SARCO nel 1991), poi un secondo nella regione Entre-Deux-Mers.

1958 : Precursore della produzione di AMT sotto vuoto



René LAFFORT sviluppa un processo di produzione sotto vuoto per l'acido metatartarico che consente di passare da un indice di esterificazione di 31-33, poco attivo, ad un indice di 38-42 che conferisce al prodotto maggiore attività stabilizzante nei confronti delle precipitazioni tartariche. Le collaborazioni strette con la Station Œnologique di Bordeaux con grandi nomi nel settore come il Prof. RIBEREAU GAYON e PEYNAUD gli permettono di realizzare numerose migliorie ai prodotti LAFFORT®.



Jean-François LAFFORT (1973 - 2009) La qualità della ricerca, la ricerca di qualità...

Jean-François LAFFORT prende le redini della società nel 1973 e ne rimane a capo sino al 2009. Avvia il **passaggio epocale da un'oenologia curativa a base di prodotti chimici ad un'oenologia preventiva basata sulle biotecnologie**. Farmacista

di formazione, ottiene anche il D.N.O. nel 1972.

Jean-François LAFFORT dà alla società la sua dimensione internazionale e la coinvolge in ciò che l'ha resa oggi famosa: la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti enologici ai quali destina costantemente il 2-3% del fatturato.

A tale scopo, LAFFORT® rimane in stretto contatto con Università, Istituti di ricerca e Scuole al fine di scambiare, condividere e tenere il passo con le nuove tecnologie.

Comincia così una lunga collaborazione con il Prof. Denis DUBOURDIEU dell'Istituto Enologico di Bordeaux (attuale ISVV) che porta alla stesura di un gran numero di tesi (18 tesi in 15 anni) quali:

- **L'identificazione delle molecole responsabili dell'aroma dei vini Sauvignon** e la loro genesi, dall'uva al vino (Darriet P., Tominaga T., Thibon C.).
- **Lo studio e la selezione di ceppi di lieviti**, dapprima con un approccio ecologico, poi utilizzando sempre nuovi strumenti genetici, chip di DNA, incrocio e reinrocio (Frezier V., Masneuf I., Serra A., Marullo P.).
- **Il lavoro di ricerca sulla fisiologia e la caratterizzazione genetica dei batteri lattici del vino**, combinato con le tecniche di produzione sviluppate esclusivamente da LAFFORT® e di metodi adattati di inoculazione, ha consentito lo sviluppo di ceppi di Oenococcus oeni altamente performanti. Queste conoscenze approfondite nel settore della FML consentono di conseguire la prevenzione dello sviluppo di microrganismi indesiderati ed un attento controllo dei costi di gestione della FML (Gindreau E., Renouf V.).

• La messa a punto di metodiche specifiche per la misura delle interazioni tra tannini e proteine, dalla densità di carica alla microcalorimetria passando per la lingua elettronica (Lagune L., Fontoin H., Schmauch G.).

• **Lo studio ed il miglioramento delle preparazioni enzimatiche** per l'estrazione di specifiche molecole (Barbe C., Ducruet J., Humbert A.).

• La comprensione dei **fenomeni biochimici e fisico-chimici associati all'affinamento dei vini sulle fecce fini**, ai quali consegue il miglioramento dei loro caratteri gustativi e di stabilità (Moine V., Laborde B., Humbert A.).



Tutti questi lavori hanno portato ad un netto miglioramento e diversificazione dei prodotti enologici: dall'estrazione del succo con l'ausilio di preparati enzimatici specifici, alla gestione delle fermentazioni sfruttando nuove tecniche di selezione di ceppi di lieviti e di batteri, passando a prodotti di chiarifica che meglio si adattano alle attuali necessità.

Queste scoperte hanno anche contribuito allo sviluppo di nuove tecniche di stabilizzazione naturale dei vini, come l'uso di mannoproteine per la stabilizzazione tartarica e di tannini per la stabilizzazione della sostanza colorante.

LAFFORT® è dunque il motore di molte scoperte dell'oenologia moderna convalidate da **18 brevetti internazionali**. Questo dinamismo e questo forte coinvolgimento nella R&D sono all'origine dell'espansione e del riconoscimento internazionale dell'azienda.



Luc LAFFORT (2009...) L'oenologia naturale...

Luc LAFFORT, terza generazione di enologi, entra a far parte dell'azienda nel 1999, ne assume la direzione nel 2009 e continua l'attività sulla base dei valori di sempre: fornire ai produttori di vino di tutto il mondo **prodotti naturali e di qualità frutto**

della ricerca.

In parallelo con questa filosofia aziendale, LAFFORT si impegna a rispondere agli attuali problemi di utilizzo razionale dei prodotti enologici, in particolare con la fornitura di una gamma di prodotti biologici, lo sviluppo di alternative ai prodotti allergenici per la chiarifica di mosti e vini (VEGECOLL®, POLYMUST®) e l'implementazione di strategie per ridurre l'uso di SO₂.

2017 : Medaglia d'Oro per FLOWPURE® al SITEVI INNOVATION AWARDS 2017

FLOWPURE
Naturally goes with the flow

Fibra vegetale micronizzata per l'adsorbimento selettivo di contaminanti. Consente di abbattere, nei vini, i tenori di Ocratossina A ed i residui di agrofarmaci.



LE DATE FONDAMENTALI DI 120 ANNI D'INNOVAZIONE...

1895



1895 // Fondazione dell'Azienda LAFFORT® per iniziativa di Jean LAFFORT.



1958 // Innovativo processo di produzione dell'AMT sotto vuoto: ottenimento dell'aumento dell'indice di esterificazione e miglioramento dei caratteri di solubilità del prodotto - POLYTARTRYL®.



1994 // Identificazione degli aromi varietali del Sauvignon blanc e del loro meccanismo di rivelazione - Selezione di ZYMAFLORE® VL3.



1996 // Purificazione degli enzimi dall'attività cinnamil esterasi - LAFASE® HE GRAND CRU.



1999 // Primo fabbricante di prodotti enologici ad ottenere la certificazione ISO 9002.



2000 // Processo IDP: granulazione dei tannini per agevolare la loro dissoluzione in mosti e vini - la prima applicazione su TANIN VR SUPRA®.



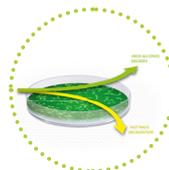
2004 // Prima identificazione del peptide sapido e della proteina di lievito alla sua origine (Hsp12) - OENOLEES® & OENOLEES® MP.



2004 // Lieviti: introduzione della pratica dell'incrocio guidato. ZYMAFLORE® X5.



2006 // Stabilità proteica e tartarica dei vini: scoperta del ruolo delle mannoproteine - MANNOSTAB®.
Trofeo d'Oro dell'innovazione - Vinitech 2006



2006 // Messa a punto ed introduzione dell'esclusivo processo di produzione PreAc®: fase di latenza più breve e miglior tasso di sopravvivenza della popolazione di batteri per la malolattica - LACTOENOS 450 PreAc®.



2014 // Proteina vegetale da patata - VEGECOLL®.
Citazione al SITEVI 2015



2017 // Fibra vegetale micronizzata per l'adsorbimento selettivo di contaminanti del vino - FLOWPURE®.
Medaglia d'Oro al SITEVI 2017

2017