



CATALOGO

PRODOTTI ENOLOGICI



LAFFORT

l'œnologie par nature

LIEVITI

GAMMA ZYMAFLORE

Zymaflore VL1	Vini bianchi secchi di qualità, ricchi di aromi primari, per esaltare finezza e tipicità. Lievito POF (-).	
Zymaflore VL2	Vini bianchi secchi, con aromi complessi, pieni e rotondi nel rispetto della tipicità del vitigno. Lievito POF (-).	
Zymaflore VL3	Vini bianchi con aromi varietali del tipo tioli volatili, Sauvignon, Gewurztraminer, Gros Manseng, Riesling. Permette di ottenere vini eleganti ed espressivi.	
Zymaflore ST	Vini bianchi secchi importanti ottenuti da uve ad elevato alcool potenziale, vini passiti e liquorosi. Bassa produzione di composti complessanti la SO ₂ .	
Zymaflore X5	Vini bianchi a forte intensità aromatica. Buone attitudini fermentative, particolarmente idoneo allo sviluppo di aromi di tipo tiolico.	
Zymaflore X16	Vini bianchi tecnologici a forte intensità aromatica. Lievito POF (-). Adatto a condizioni difficili (bassa temperatura, alcool elevato, riduzione spinta, ...).	
Zymaflore FX10	Ceppo migliorato mediante re-incrocio: elevata resistenza all'alta temperatura ed all'alcool. Vini rossi da invecchiamento, ben strutturati, valorizza la finezza del vitigno e del <i>terroir</i> . Sfruttamento ottimale del potenziale fenolico.	
Zymaflore F15	Vini rossi da invecchiamento, rispetto e valorizzazione dei caratteri varietali. Elevato potere alcoligeno. Forte produzione di glicerina.	
Zymaflore RB2	Vini rossi, favorisce l'estrazione ed il mantenimento del colore, particolarmente indicato per la vinificazione in rosso del Pinot nero.	
Zymaflore RB4	Vini rossi novelli e/o da consumare giovani, sviluppo di aromi complessi gradevoli ed intensi.	
Zymaflore F 83	Vini rossi di tipo mediterraneo, ricchi di profumi, rotondi e morbidi, dotato di caratteristiche enologiche particolarmente adatte alla fermentazione del mosto di uve Sangiovese.	
Zymaflore RX 60	Vini rossi tecnologici da consumarsi giovani, ne esalta caratteri di morbidezza, rotondità e aromi di frutti rossi.	
Zymaflore Spark	Rifermentazione nella produzione di vini spumanti di qualità (metodo classico e Charmat) o mosti in condizioni di fermentazione limite (ex Actiflore PM).	
GAMMA ACTIFLORE		
Actiflore Rosè	Vini rosati ove sono apprezzate le sue doti fermentative e lo sviluppo di aromi floreali.	
Actiflore F33	Vini sia bianchi che rossi, buona cinetica di fermentazione e sicurezza fermentativa, buona liberazione di polisaccaridi già in fase di fermentazione.	
Actiflore F5	Vini rossi e rosati, sviluppa gradevoli aromi speziati.	
Actiflore B JL	Forte produzione di aromi fermentativi, particolarmente adatto alla produzione di vini novelli.	
Actiflore BO213	Fermentazione di mosti a grado potenziale elevato ed a basse temperature. Particolarmente indicato per le riprese di fermentazione (ex Actiflore Bayanus – ceppo BO213).	
Actiflore RMS2	Vinificazione in bianco in condizioni difficili, buona produzione di aromi fermentativi.	

ATTIVATORI DI FERMENTAZIONE

Superstart	Preparatore di lieviti, da usare in fase di reidratazione, permette di sfruttare appieno la capacità fermentativa del lievito.	
Bioarom	Bioprodotto derivato da lievito ad elevato potere riducente. Consente una efficace protezione del potenziale aromatico del vino, evitando la comparsa di note ossidate.	
Nutristart <i>Organic</i>	Bioprodotto derivato da lievito ad elevato contenuto di azoto amminoacidico (N 100% organico), ricco di vitamine ed oligoelementi per un'alimentazione equilibrata dei lieviti.	
Nutristart	Associazione equilibrata e completa di fattori di crescita e di fattori di sopravvivenza.	
Granucell	Cellulosa microgranulare per correggere la torbidità dei mosti bianchi.	
Thiazote	A base di sali ammoniacali e tiamina apporta fattori di crescita.	
Bioactiv	Apportatore di fattori di sopravvivenza, forte capacità detossificante e supporto fisico ai lieviti per facilitare la chiusura delle fermentazioni.	

ENZIMI

VINIFICAZIONE IN BIANCO

Lafazym Extract	Estrazione dei composti nobili dalla buccia permette la produzione di vini aromatici ed equilibrati.	
Lafazym Press	Miglioramento delle operazioni di pressatura per ottenere mosti di altissima qualità.	
Lafazym CL	Chiarifica dei mosti con buon compattamento del fondo di feccia, mantenimento della finezza e freschezza aromatica del prodotto.	
Lafase XL	Preparato liquido per la rapida depectinizzazione dei mosti, utilizzabile anche in sistemi di chiarifica in continuo.	
Lafazym Arom	Potenziamento dell'espressione aromatica dei vini giovani	

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Lafase HE Grand Cru	In macerazione agisce in modo mirato sulle pareti cellulari della buccia garantendo equilibrio tra aromi e struttura. Massima espressione del colore, purificato da antocianasi.	
Lafase Fruit	In macerazioni tradizionali brevi o con MPF permette l'estrazione rapida del colore e dolce dei tannini. Produzione di vini profumati, morbidi ad alta intensità colorante.	
Lafase Thermo	In successione alla macerazione a caldo delle uve rosse favorisce l'illimpidimento dei succhi e la preservazione del patrimonio polifenolico e del colore	
Lafase HE	In macerazione agevola l'estrazione rapida e completa dei composti utili dalla buccia, migliorando il colore dei vini rossi.	
Optizym	Agisce velocemente favorendo la rapida estrazione di tannini ed antociani.	

AFFINAMENTO

Filtrozym	Ottimizza le operazioni di finitura e filtrazione dei vini in fase di preparazione all'imbottigliamento.	
Extralysé	Migliora l'affinamento dei vini sulle fecce favorendo la lisi dei lieviti, disponibile anche in compresse effervescenti.	
Lysozym	Enzima estratto dall'albume d'uovo di gallina per il controllo della flora batterica Gram (+) (batteri lattici).	

TANNINI

* IDP - Instant Dissolving Process™

Tanin VR Supra*	Tannino da vinificazione in rosso per la protezione del colore.	
Tanin VR Color*	Specifico per la stabilizzazione del colore, ad elevato contenuto in catechine naturali attive (processo OxyProtect™); si lega stabilmente agli antociani.	
Biotan*	Tannino purissimo d'uva per la stabilizzazione del colore e la strutturazione dei vini rossi.	
Tanin Galalcool*	Tannino di galla ad elevato potere antilaccasi, particolarmente indicato nella vinificazione in bianco per la protezione dalle ossidazioni.	
Tan'Cor*	Tannino da affinamento per vini rossi. La sua particolare composizione permette di migliorarne la struttura.	
Tan'Cor Grand Cru*	Miscela di tannini nobili (proantocianidici ed ellagici) consigliata nell'affinamento di vini rossi importanti per migliorare la struttura e la stabilizzazione del colore.	
Tanin de Chene*	Tannino di rovere francese ricco di ellagitannini particolarmente adatto alle fasi finali di affinamento di vini sia bianchi che rossi.	
Quertanin*	Tannino estratto dal cuore di rovere francese del Limousine, durante l'affinamento di vini sia bianchi che rossi ne migliora la struttura ed il nerbo.	
Quertanin Sweet*	Tannino estratto da rovere francese a media tostatura, nell'affinamento di vini sia bianchi che rossi ne migliora il corpo e la complessità aromatica.	
Quertanin Intense*	Tannino estratto da rovere francese ad elevata tostatura, aumenta il volume e la complessità dei vini apportando note di torrefazione.	
Tanin Plus	Tannino ellagico purissimo estratto dal cuore di rovere americano tostato, caratterizzato da piacevoli note <i>boisé</i> .	

CHIARIFICANTI

GELATINE

Gelatina Extra n.1	Gelatina in polvere solubile a caldo per il trattamento dei vini rossi da invecchiamento nel rispetto di corpo struttura ed equilibrio.	
Gecoll Supra	Gelatina liquida per vini rossi di qualità allo scopo di eliminare i tannini più aggressivi.	
Gelarom	Gelatina liquida per il collaggio di vini leggeri ove si vuole esaltare il profilo aromatico.	
Gelaffort	Gelatina liquida concentrata che si adatta molto bene alla chiarifica di ogni tipologia di vino.	
Gecoll	Gelatina in polvere solubile a freddo per il trattamento di vini rossi giovani con carattere tannico o per la chiarifica dei mosti.	
Gecoll N.5	Gelatina liquida molto concentrata adatta al trattamento dei vini giovani o mosti, anche in flottazione.	

ALBUMINE

Albumine d'oeuf poudre	Albumina d'uovo in polvere per il trattamento di vini rossi importanti con struttura tannica equilibrata.	
Albucoll	Albumina liquida naturale destinata alla chiarifica dei vini rossi importanti, ove assicura un'azione sulla struttura tannica volta all'ammorbidimento dei vini.	

ALTRO

Icthyocolle	Chiarificante proteico, estratto dalla vescica natatoria di pesci selezionati, particolarmente adatto al collaggio dei vini bianchi e rosati. Apporta notevole brillantezza e limpidezza.	
Casei plus	Caseinato di potassio per il trattamento dei vini bianchi. Partecipa all'eliminazione dei composti fenolici ossidati ed alla parziale eliminazione del ferro.	
Caseine soluble	Per il trattamento preventivo e curativo dei fenomeni di maderizzazione dei vini bianchi.	
Polylact	Poliformulato dato dall'associazione di PVPP e caseina solubile su supporto di cellulosa per il trattamento preventivo e curativo dell'ossidazione dei vini bianchi e rosati.	
Polymust AF (ALLERGEN FREE)	Associazione di PVPP, bentonite e colla di pesce per il trattamento delle alterazioni ossidative nei mosti e nei vini. Sedimentazione rapida; scarsa produzione ed ottimo compattamento delle fecce di chiarifica. NON CONTIENE ALLERGENI * .	
Viniclár	Miscela di PVPP e cellulosa micropolverizzata addizionata allo scopo di facilitarne l'impiego. Per il trattamento preventivo e curativo delle ossidazioni.	
Viniclár P	Polivinilpolipirrolidone puro ad uso enologico. Uso preventivo e curativo dell'imbrunimento causato da ossidazione di catechine e leucoantociani.	
Microcol Alpha	Bentonite sodica naturale, granulata, ad alto potere deproteinizzante ed ottime caratteristiche di decantazione. A norma con i limiti legali vigenti.	
Microcol CL	Bentonite calcica naturale, ad alto potere chiarificante in grado di produrre un fondo poco voluminoso e compatto. A norma con i limiti legali vigenti.	
Toxical	Prodotto sinergico per l'abbattimento dell'eventuale contenuto di ocratossina dei vini. Conduce ad abbattimenti oltre al 90%.	
Geosorb	Prodotto specifico per l'adsorbimento e l'eliminazione di odori indesiderati dai vini (geosmina, fenoli volatili, ottenone ...) senza indurre perdite di colore.	
CleanSpark	Prodotto da "remuage" con una formula adattata che garantisce la formazione di fecce compatte e facili da eliminare anche in remuage automatizzato.	

* Come definiti dalla Dir. 2007/68/CE della Commissione del 27 novembre 2007 che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

STABILIZZANTI

GOMME ARABICHE

Stabivin	Soluzione purificata di gomma arabica ad elevato peso molecolare con proprietà di colloide protettore che impedisce la casse ferrica e rameica e stabilizza il colore.	
Stabivin SP	Soluzione purificata di gomma arabica a basso peso molecolare ed a basso indice di colmataggio. Aggiunto in fase finale migliora la struttura colloidale del vino.	
Enogom instant	Gomma arabica purissima microgranulata a dissoluzione istantanea.	
ALTRO		
Redoxy plus	Stabilizzante complesso ad ampio spettro d'azione, antiossidante, stabilizzante del ferro e del rame, inibente per l'attività microbiologica.	
Suprarom	Antiossidante sinergico per il trattamento dei mosti di cui ne preserva la freschezza e l'intensità aromatica nelle operazioni prefermentative.	
Superpolytartryl	Acido metatartarico prodotto per riscaldamento sotto vuoto ad elevato indice di esterificazione (40/42).	
Polytartryl special	Acido metatartarico prodotto per riscaldamento sotto vuoto con indice di esterificazione 35/37, risulta più facilmente solubile nei vini.	
Celstab	Soluzione di gomma di cellulosa, a bassa viscosità, altamente purificata, specificamente messa a punto, per uso enologico, per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi e rosati.	
Oenosteryl effervescent	Comprese di metabisolfito di potassio effervescenti, disponibili in dosaggi da 2 e da 5 grammi, particolarmente apprezzate nella somministrazione di solforosa in piccoli recipienti (es. barrique).	

AFFINAMENTO

BIO-DERIVATI DA LIEVITO

Biocell	Preparato di scorze di lievito purificate a forte potere adsorbente.	
Biolees	Prodotto per l'affinamento dei vini, preparato specifico a base di scorze di lievito ricco di peptidi sapidi e polisaccaridi parietali. Può essere utilizzato per un collaggio naturale e poco depauperante dei vini.	
Biolees MP	Estratto parietale di lievito (mannoproteina) ricchi di peptidi sapidi e polisaccaridi, da applicare ai vini in fase preparazione all'imbottigliamento.	

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

BATTERI

Lactoenos SB3	Ceppo di batteri ad inoculo rapido. Attivo e resistente anche in condizioni difficili. Si adatta particolarmente bene al co-inoculo precoce.	
Lactoenos 450 PreAc	Ceppo di batteri ad inoculo dopo breve preadattamento in presenza di Energizer. Economico ed efficace anche ad elevato grado alcolico. Si adatta particolarmente bene al co-inoculo.	
Lactoenos 350 PreAc	Ceppo di batteri ad inoculo dopo breve preadattamento in presenza di Energizer. Adatto ad essere impiegato in condizioni rese difficili dal pH e dalla presenza di acidi grassi (C8 - C10) sia su vini rossi che bianchi, ottimo in co-inoculo sia precoce che tardivo.	
Lactoenos B16	Ceppo di batteri ad inoculo tradizionale. Adatto ad essere impiegato in condizioni critiche, anche in inoculo tardivo di soccorso, su tutti i tipi di vino.	

ATTIVANTE

Malostart	Attivatore della FML sviluppato specificatamente per i batteri lattici. Composto da elementi nutritivi indispensabili al metabolismo dei batteri in forma immediatamente assimilabile, ne accelera significativamente l'attività. Ricco di materiale detossificante.	
------------------	--	--



MANNOSTAB®

BREVET N° 2726284

Mannostab®: il primo trattamento naturale per la stabilizzazione tartarica dei vini rossi, rosati o bianchi

E' l'unica mannoproteina, naturalmente presente nei vini, dotata di potere stabilizzante nei confronti delle precipitazioni di bitartrato di potassio.

Alla base delle sue proprietà di inibizione della cristallizzazione dei sali di bitartrato di potassio vi è una particolare mannoproteina di peso molecolare pari a 40 KDa, Questa mannoproteina specifica, chiamata MP40®, è estratta da pareti di lieviti per via enzimatica, con un processo brevettato (brevetto francese 94-13261 reso pubblico con il n° 2726284 sul bollettino delle proprietà industriali), in grado di mantenerne inalterate le proprietà naturali.

Trattamento enologico di precisione, basato sull'inibizione della cristallizzazione del bitartrato di potassio, Mannostab®, fornisce una risposta naturale e non traumatica alle esigenze di stabilità di tutti i vini, preservandone integralmente la qualità.

Il suo impiego non comporta la produzione di alcun refluo, nessun consumo energetico o di acqua, Mannostab® è un trattamento eco-compatibile che risponde alle crescenti esigenze ambientali.

Il trattamento con Mannostab® deve essere condotto sotto la supervisione di un enologo.

La dose d'impiego (mediante tra 10 e 40 g/hL) viene determinata con un test di stabilità a freddo.



LAFFORT

l'œnologie par nature

Italia

LAFFORT ITALIA srl

Sede legale: Via Pola, 24 – 20124 Milano

Sede operativa: Via Tanaro, 13 C/D – 20017 RHO –MILANO

Tel 02 93 90 64 08 – Fax 02 93 92 29 05 – E-mail laffortitalia@laffort.com

www.laffort.com