

Katalog LAFFORT



LAFFORT

l'œnologie par nature



LAFFORT® vidí rok 2016 v růžových barvách a nabízí řadu výrobků určených výhradně pro růžová vína.



VINOBRANÍ



Společnost **LAFFORT®** založil Jean Laffort v roce 1895 v Bordeaux a od samého začátku se zaměřuje na výzkum, zejména pak na pokračování práce Luise Pasteura. V současnosti pracuje v oddělení výzkumu a vývoje 21 zaměstnanců a za posledních 25 let získala společnost 18 patentů a financovala 20 diplomových prací.

Během let se společnost **LAFFORT®** zaměřila na hlavní činnost svého podnikání, a sice na vývoj, výrobu a prodej kvalitních vinařských výrobků. Společnost vždy charakterizovaly inovace, a sice inovace ve výrobních postupech, v použití výrobků či ve výrobcích samotných. Vždy jsme usilovali o neustálé zlepšování kvality, spolehlivosti a specifičnosti našich výrobků.

V současnosti je skupina **LAFFORT®** jedničkou ve svém oboru. Klíčovým prvkem je důraz na kvalitu. **LAFFORT®** i nadále investuje s cílem zajistit bezvadnou, konstantní a opakovatelnou kvalitu při zachování nejvyšší priority v podobě potravinové bezpečnosti a při dodržování předpisů a věří v budoucnost spolupráce s vinaři a výrobci z celého světa.



Etos společnosti **LAFFORT®** vidí svět **v jasně růžových barvách!**

S vědomím odbornosti, kterou vyžaduje výroba růžového vína, vám společnost **LAFFORT®** nabízí zdroje a specializované odborníky a letos i specifický dokument, ve kterém najdete všechny výrobky použitelné při výrobě růžového vína. Objevte naši řadu **LAFFORT® ROSÉ**, kterou najdete v tomto katalogu a neváhejte se na nás obrátit s případnými dotazy.

Jménem celé skupiny **LAFFORT®** vám přeji vynikající ročník.

Luc LAFFORT

VYDEJTE SE NA CESTU DO SRDCE VINAŘSTVÍ

Chcete-li se podívat naše firemní video, použijte následující QR kód nebo přejděte na:



enologie
ricerca
innovación

innovation

ature

ZÁVAZEK

KVALITA LAFFORT®



V rámci firemní politiky řízení jakosti, která je založena na certifikaci ISO 9001 (od roku 1999) a hodnocení HACCP (od roku 2005) a která vždy usiluje o to, aby co nejlépe vyhověla vašim požadavkům, udržuje oddělení kvality několik certifikátů dokládajících kvalitu výrobků LAFFORT® s ohledem na následující aspekty:

- Seznam alergenů
- Certifikace REACH
- Všeobecné certifikáty
- Seznam výrobků použitelných dle předpisů pro výrobu biovína, ať už evropských předpisů či amerického programu NOP (National Organic Program)
- Košer certifikáty

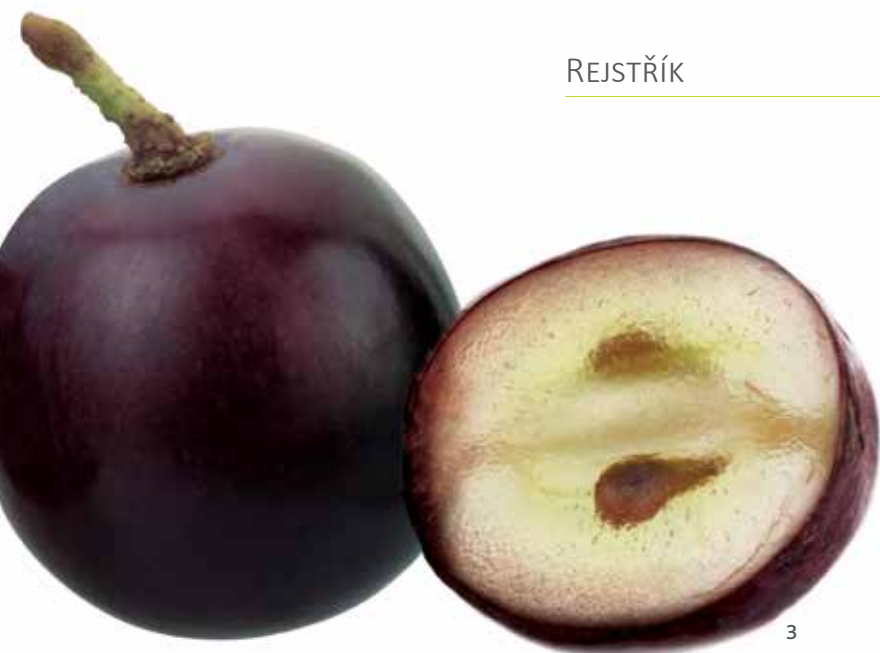
Ke stažení certifikátů použijte následující kód nebo přejděte na:
<http://www.laffort.com/en/downloads/certificates>



innovative
nature

OBSAH

NOVINKY PRO ROK 2016	4
VINAŘSKÉ VÝROBKY	5
VÝROBKY PRO ZRÁNÍ & LAHVOVÁNÍ	45
NOBILE®	65
RŮŽOVÁ VÍNA	73
ŠUMIVÁ VÍNA	77
PŘÍLOHY & ZDROJE	83
REJSTŘÍK	94



oenologie
ricerca
innovacion
research
nature

NOVINKY



NOVÁ ŘADA DUŽEK – VELIKOST 18 mm

Dužky |8

Díky větší tloušťce dužky o velikosti 18 mm výrazně zvyšují objem a amplitudu chuťového zážitku z vína v ústech.

|8 - BASE

Ovocná chuť bez hořkých tónů. Amplituda, plnost chuti a sladká vůně dubu v závěru.

|8 - XTREM

Velmi aromatická chuť zralého ovoce. Sladkost s tóny moka a pražené kávy.

|8 - DIVINE

Textura. Prodlužuje ovocnou chuť až do komplexního závěru (elegance typu burgundského vína barrique).

p.69

Mann () feel[®]

PURE MANNOPROTEINS

Pro zvětšení objemu a délky chuťového zážitku v ústech.

Po 15 letech výzkumu v oblasti kvasinkové autolýzy a činnosti takto uvolňovaných mannoproteinů uvádí společnost LAFFORT[®] na trh MANNOFEEL[®] - výrobek zcela na bázi mannoproteinů extrahovaných z buněčných stěn kvasinek rodu *Saccharomyces cerevisiae* pro potřeby zesílení chuťových vjemů z vína.

Mannoproteiny obsažené v MANNOFEEL[®] výrazně zvyšují vnímání objemu, kulatosti a délky smyslového zážitku vína v ústech. MANNOFEEL[®] tak vinaři umožňuje přidat svému vínu další rozměr, jelikož mu propůjčuje tělnatost a hustotu a zároveň prodlužuje chuťový prožitek v ústech, přičemž respektuje celkovou rovnováhu, svěžest a ovocnost vína.



p.47

POLYMUST[®] ROSÉ

Pro preventivní odstranění fenolických kyselin a snížení množství negativních sloučenin při výrobě růžového vína.

V rámci pokračujícího výzkumu a experimentů s různými látkami, surovinami a jejich vlivem na oxidovatelné sloučeniny vyvinula společnost Laffort formulaci přípravku PVPP a bramborového proteinu speciálně určenou pro výrobu růžového vína. Díky synergickému účinku obou složek lze snížit množství fenolických kyselin a zároveň zachovat barvu vína. Bramborový protein má obzvláště znatelný vliv na žlutou součást barvy.



p.75

PRODUKTY PRO VÝROBU VÍNA



KVASINKY	6
ZYMAFLORE® XPURE - Novinka	7
ZYMAFLORE® Alpha - nesacharomycetní kvasinky	8
Řada ZYMAFLORE®	9
ZYMAFLORE® 011 Bio - kvasinky s bio-certifikací	14
Řada ACTIFLORE®	15
VÝŽIVA	17
Optimalizace výkonu kvasinek	18
Výživa kvasinek	19
Výživa bakterií	21
VÝROBKY Z KVASINEK	22
OENOLEES®	22
FRESHAROM®	23
BAKTÉRIE	24
Řada LACTOENOS®	24
ENZYMY	29
Výroba červeného vína	30
Výroba bílého a růžového vína	31
Specifické aplikace & zrání	32
Tekuté enzymy	33
Červená vína	34
TANINY	35
Taniny pro výrobu vína	36
ČÍŘENÍ	40
Flotace	40
Rostlinný bramborový protein: VEGECOLL®	41
Řada POLYMUST®	42
Číření moštů	43
SPECIFICKÁ OŠETŘENÍ	44



ZYMAFLORE®

To nejlepší z kvasinek

	Kvasinky	Pozorovaná resistence na alkohol* (%v/v)	Potřeba dusíku	Optimální teplota fermentace (°C)	Fermentační kinetika	Organoleptický dopad
VŠECHNY DRUHY VÍNA	ALPHA	8-10%	Střední	10 - 26	Pomalá	Odrůdový Objem
	F15	16%	Střední	20 - 32	Rychlá	Ovoce Objem
	F83	16,5%	Střední	20 - 30	Pravidelná	Ovoce Objem
ČERVENÉ VÍNO	FX10	16%	Nízká	20 - 35	Pravidelná	Neutrální Objem
	RB2	15%	Nízká	20 - 32	Pravidelná	Odrůdový
	RB4	15%	Nízká	20 - 30	Rychlá	Ovocnost / Rychlené ovoce
	RX60	16,5%	Vysoká	20 - 30	Pravidelná	Odrůdový
	XPURE	16%	Střední	15 - 30	Pravidelná	Ovoce Objem
	CH9	16%	Střední	14 - 22	Pravidelná	Odrůdový Objem
	DELTA	14,5%	Vysoká	14 - 22	Pravidelná	Odrůdový
BÍLÉ A RŮŽOVÉ VÍNO	SPARK	17 %	Nízká	10 - 32	Rychlá	Neutrální
	ST	15%	Vysoká	14 - 20	Pravidelná	Odrůdový
	VL1	14,5%	Vysoká	16 - 20	Pravidelná	Odrůdový
	VL2	15,5%	Střední	14 - 20	Pravidelná	Odrůdový Objem
	VL3	14,5%	Vysoká	15 - 21	Pravidelná	Odrůdový Objem
	X5	16%	Vysoká	13 - 20	Rychlá	Odrůdový / Estery
	X16	16,5%	Střední	12 - 18	Rychlá	Estery
BIOVÍNO	011 BIO	16%	Nízká	14 - 26	Rychlá	Neutrální

*Tolerance kvasinek na alkohol závisí na výživě, teplotě apod. Doporučuje se použití **SUPERSTART® ROUGE** nebo **SUPERSTART® BLANC** (pro bílá a růžová vína) a vyšší dávku kvasinek v případě moštů s vysokým obsahem TAP.



NOVINKA

To nejlepší z kvasinek

KVASINKY
ZYMAFLORE®



ZYMAFLORE® XPURE

Kvasinky pro vína s vysokou aromatickou čistotou. Všechny odrůdy červeného vína.

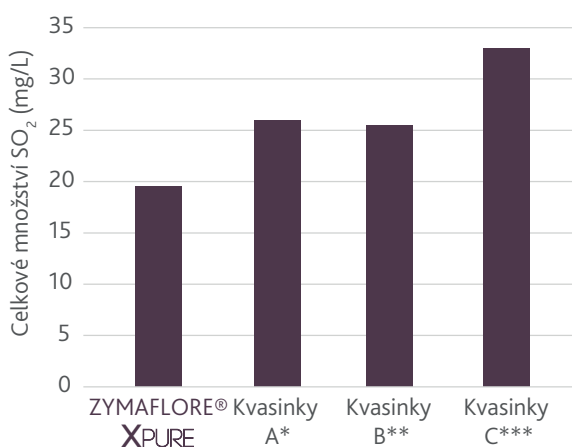
Vzhledem k velmi nízké produkci nežádoucích sloučenin síry (zejména H_2S a SO_2) a sloučenin kombinujících SO_2 je ZYMAFLORE® XPURE obzvláště vhodný pro výrobu červených vín s výraznou aromatickou čistotou, jež plně vyjadřují aromatický potenciál hroznů.

ZYMAFLORE® XPURE přispívá ke snížení vnímání rostlinného charakteru a podporuje výraz silných ovocných chutí a aromatické svěžesti. Vína tohoto typu vynikají značnou flexibilitou v ústech.

V případě ZYMAFLORE® XPURE se jedná o kmen vzniklý postupným kontrolovaným křížením, přičemž má vynikající schopnosti kvašení.

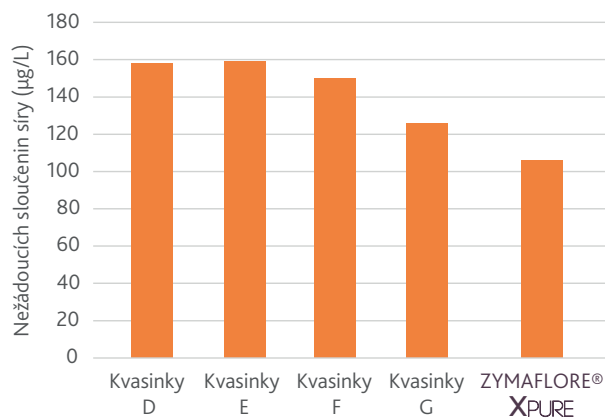


500 g
10 kg



Celkové koncentrace SO_2 po vykvašení.
Merlot 2014 (TAV 15,5 % vol, pH 3,50).

- * Kvasinky A: Populární kvasinky používané pro červené odrůdy.
- ** Kvasinky B: Referenční kvasinky se specifickými genetickými vlastnostmi nízké produkce SO_2 a H_2S .
- *** Kvasinky C: Kvasinky inzerované na trhu pro svou nízkou produkci SO_2 a H_2S .



Koncentrace nežádoucích sloučenin síry po vykvašení.
Merlot 2014 (TAV 13,5 % vol., pH 3,49, AT 4,09 g/L H_2SO_4 , IPT 54).

V tomto testu byly měřeny hodnoty TL35 a ZYMAFLORE® XPURE vykázal významně nižší hodnotu TL35 (58 mg/L), a to oproti kvasinkám D (55 mg/L) i ve srovnání s kvasinkami E, F a G (65-67 mg/L). ZYMAFLORE® XPURE produkuje velmi nízké množství sloučenin kombinujících SO_2 .

*TL35: celková dávka SO_2 nezbytná k dosažení hodnoty volného SO_2 35 mg/L. Čím vyšší je hodnota, tím více víno obsahuje sloučeniny kombinující SO_2 .

Protokol
rehydratace
kvasinek





NESACHAROMYCETNÍ KVASINKY

To nejlepší z kvasinek

ZYMAFLORE® Alpha *TD n. Sacch*

Nesacharomycetní kvasinky pro komplexnější chuťový profil a větší objem v ústech. Pro červená vína během macerace před kvašením a pro bílá a růžová vína. Všechny odrůdy.

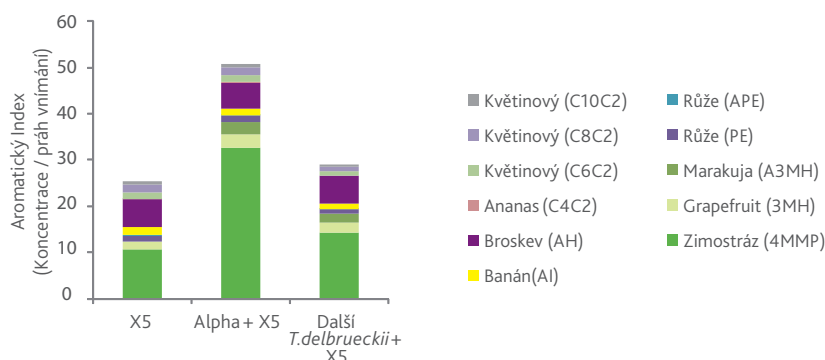
- Kontrolují vlastní populaci v rámci strategie snižování dávkování SO₂.
- Řídí mikrobiální flóru při maceraci za studena před kvašením.
- Zvyšují aromatickou komplexnost (aroma odrůdy při kvašení).
- Zvyšují objem v ústech (vysoká produkce polysacharidů).
- Nízká produkce těkavých kyselin u moštů s vysokým obsahem cukru nebo *Botrytis*.
- Naočkování kmenem *Saccharomyces cerevisiae* dle vašeho výběru v rozmezí od 24 až 72 hodin po přidání ZYMAFLORE® ALPHA zajistí konec alkoholového kvašení a zároveň zabezpečí kvalitní smyslový dojem ZYMAFLORE® ALPHA.

Dávkování: 30 g/hL u suchých vín a 40 g/hL u dezertních vín.



500 g

Vliv na chuťový profil (na příkladu bílého vína Sauvignon)



Výroba červeného vína

		ZYMAFLORE® ALPHA + <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Pouze <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Mikrobiologická bezpečnost	Kontrola implantace <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Kladná	Kladná
	Q-PCR <i>Brett</i> na konci MLF	Nezachyceno	Nezachyceno
Produkce AV	Jemné AV MLF (g/L H ₂ SO ₄)	0,24	0,25
Malolaktická zkvasitelnost vína	Toxické mastné kyseliny C8+C10 (mg/L)	1,2	1,4
	Délka MLF (dny)	14	15
Stabilita barviva	Δ NTU	96	170

V případě ZYMAFLORE® ALPHA se jedná o vybrané kvasinky, které nejsou na bázi *Saccharomyces* a které nabízejí 3 výhody (v kombinaci s kvasinkami *S. cerevisiae*):

1. Pro diferenciaci a optimalizaci kvality vína v poměru aromatické komplexnosti a objemu v ústech, který je typický pro kmen ZYMAFLORE® ALPHA (30 g/hL).
2. Pro lepší řízení tvorby těkavých kyselin. V rámci výroby sladkých vín umožňuje ZYMAFLORE® ALPHA snížit tvorbu AV o přibližně 25 % v porovnání s *S. cerevisiae*.
3. Brzké přidání kvasinek je účinnějším nástrojem než SO₂ kontroly původní mikrobiální populace hroznů. ZYMAFLORE® ALPHA lze použít na hrozny (5-10 g/hL) nebo do moštů (10 g/hL), zejména pak během macerace za studena nebo uložení za studena, a to pro potřeby kolonizace a ochrany mikrobiologického ekosystému vůči rozvoji nežádoucích mikrobiologických populací.



ČERVENÁ VÍNA

To nejlepší z kvasinek

KVASINKY
ZYMAFLORE®

ZYMAFLORE® X^{PURE}

Kvasinky pro vína velké aromatické čistoty. Všechny červené odrůdy.

- Vhodné pro výrobu červeného vína velké aromatické čistoty, která plně vyjadřuje aromatický potenciál hroznů (viz str. 7).
- Pomáhá snižovat vnímání rostlinného charakteru.
- Podporuje výraz tmavých ovocných tónů a aromatické svěžesti.
- Umožňuje výrobu vín s velkou chuťovou flexibilitou v ústech.
- Výtečné fermentační vlastnosti.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g
10 kg

ZYMAFLORE® FX10

Kvasinky pro silná červená vína s jasnou strukturou a hedvábnými taniny. Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, Merlot...

- Fruktofilní vlastnosti.
- Odolnost vůči teplotám umožňuje lepší životaschopnost buněk i při vyšších teplotách.
- Zachovává terroir (velmi nízká tvorba vůní při kvašení).
- Velmi dobrá schopnost zrání na kalech, uvolňování proteinu Hsp12 (sladkost).
- Silné uvolňování polysacharidů (hedvábné taniny).
- Pomáhá skrýt vnímání rostlinného charakteru.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g
10 kg

ZYMAFLORE® RX60

Kvasinky pro ovocná a pikantní červená vína. Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe...

- Velmi dobrá tvorba aromat (čerstvé červené ovoce).
- Nízká tvorba H₂S.
- Pro zachování aromatické svěžesti se doporučuje použít bakterie LACTOENOS® 450 PREAC během raného naočkování.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g
10 kg

PRO POTŘEBY OPTIMALIZACE ŽIVOTASCHOPNOSTI KVASINEK V MOŠTECH S VYSOKÝM OBSAHEM TAP NEZAPOMEŇTE NA POUŽITÍ **SUPERSTART® ROUGE**.



Protokol
rehydratace
kvasinek





ČERVENÁ VÍNA

To nejlepší z kvasinek

ZYMAFLORE® F15

Kvasinky pro výrazná a kulatá červená vína. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc...

- Pochází z velkých červených terroir z Bordeaux.
- Široká škála vůní.
- Bezpečné kvašení, velmi dobrá snášenlivost s baktériemi.
- Víno určené ke zrání.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g
10 kg

ZYMAFLORE® RB2

Kvasinky pro ovocná a elegantní červená vína. Pinot noir, Merlot, Gamay...

- Kmen vyšlechtěný v Burgundsku.
- Nízká adsorpce barviva.
- Vynikající schopnost odhalovat odrůdové vůně typu třešeň.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g
10 kg

ZYMAFLORE® F83

Kvasinky ovocná, jemná a květinová červená vína. Dornfelder, Zweigeltrebe, Frankovka, Svatovavřínecké...

- Kmen izolovaný v Toskánsku.
- Vysoká tvorba fermentačních vůní po červeném ovoci.
- Zachovává typické vlastnosti středomořských odrůd.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g

ZYMAFLORE® RB4

Kvasinky pro aromatická vína typu „mladých vín“.

- Kvasinky pro aromatická vína typu „mladých vín“.
- Silná tvorba fermentačních vůní po červeném ovoci.
- Kmen vede k rychlému nástupu MLF.
- Aromatické a ovocné víno, silné a odolné.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g



NEZAPOMEŇTE NA NOBILE!

Díky přirozenému obsahu ellagitaninů a polysacharidů lze přidáním **Nobile® Fresh Granular 24M** (čerstvé dřevo) v průběhu alkoholového kvašení lze červené víno připravit na zrání a současně zvýšit jeho aromatický potenciál (ovocný výraz).

Dávkování: 2 až 4 g/L.
Viz str. 67.

**Protokol
rehydratace
kvasinek**





BÍLÁ & RŮŽOVÁ VÍNA

To nejlepší z kvasinek

KVASINKY
ZYMAFLORE®

ZYMAFLORE® DELTA

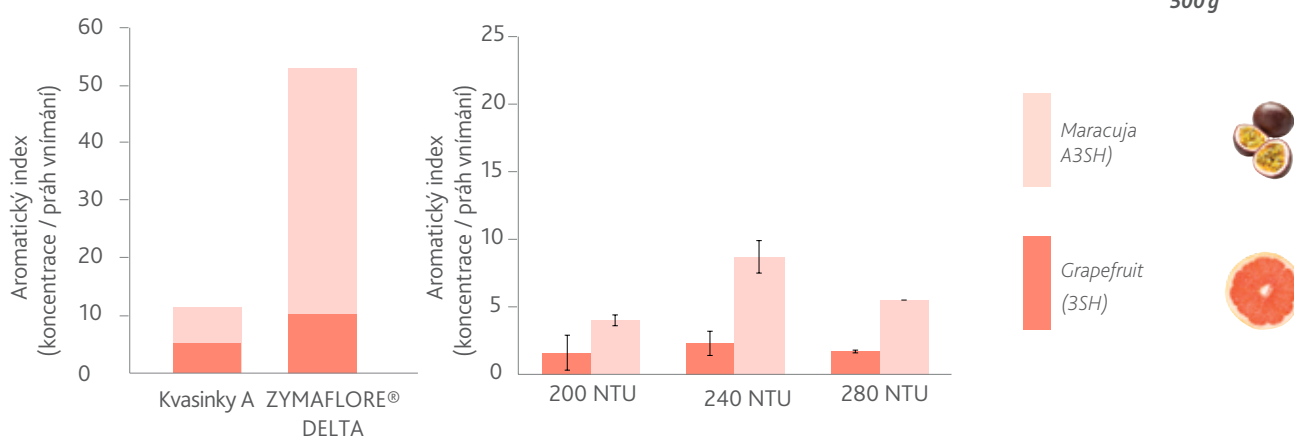
Kvasinky pro aromatická bílá a růžová vína. Riesling, Pinot Gris, Viognier, Veltlínské zelené...

- Komplexní a elegantní bílá a růžová vína; aromatická čistota.
- Silné citrusové tóny po grapefruitu.
- Optimální podmínky kvašení: 150 - 250 NTU.
- Velmi nízká tvorba sloučenin síry, a to i při vysokém zákalu.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



500 g



Grüner Veltliner

ZYMAFLORE® X5

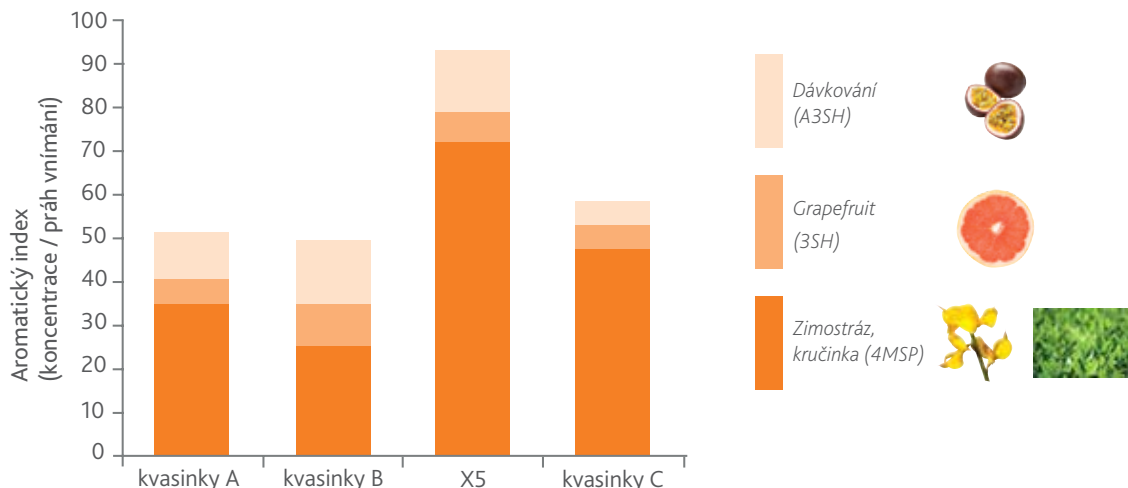
Kvasinky pro aromatická bílá a růžová vína s vysokým obsahem vonných thiolů. Bílý Sauvignon, Hibernal, Veltlínské zelené, Riesling...

- Silné uvolnění odrůdových aromat díky vonným thiolům (zimostráz, exotické ovoce) a tvorba fermentačních vůní.
- Čerstvá a komplexní vína.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



500 g
10 kg



Obsah odrůdových thiolů 4MMP, 3MH a A3MH po skončení alkoholového kvašení po srovnávací zkoušce kvasinek u bílého Sauvignoni 2011. Appellation Pessac-Léognan.

**Protokol
rehydratace
kvasinek**





BÍLÁ & RŮŽOVÁ VÍNA

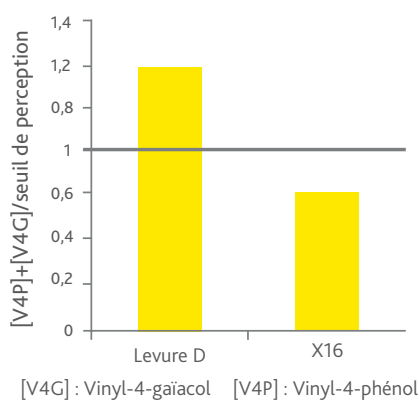
To nejlepší z kvasinek

ZYMAFLORE® X16

Kvasinky pro aromatická a moderní bílá a růžová vína. Chardonnay, Rulandské bílé, Rosé...

- Velmi dobré fermentační vlastnosti.
- Vysoká tvorba fermentačních vůní (bílá broskev, bílé květy, žluté ovoce).
- POF(-) charakter [netvoří se vinyl-fenoly]: jemný a hladký profil.
- Nízká tvorba H₂S.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



500 g
10 kg

ZYMAFLORE® CH9

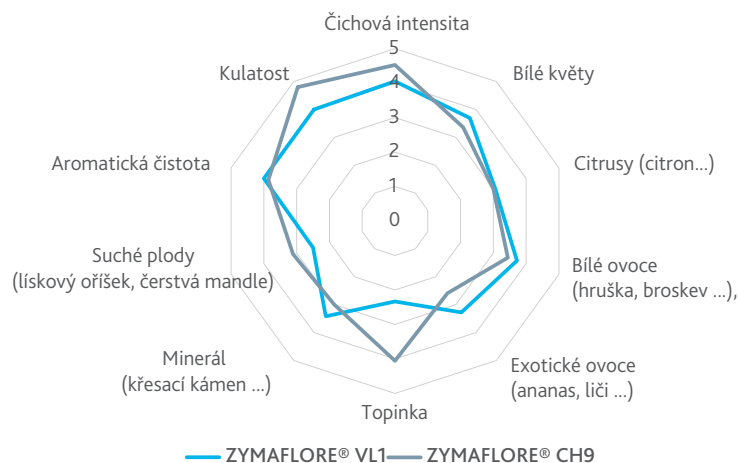
Vyšlechtěné v jednom z nejlepších terroir v Burgundsku. Chardonnay, Rulandské bílé.

- Umožňuje odhalit typické vlastnosti velkých terroir Chardonnay: tóny mandlí, čerstvých lískových oříšků, toastů a citrusů.
- Přináší kulatost vína, což umožňuje vyrovnat potenciální vysokou kyselost.
- Doporučeno pro velká komplexní a krémová vína Chardonnay.

Dávkování: 20 - 30 g/hL



500 g



Výsledky degustace vína Chardonnay 2013 typu barrique (panel 17 degustátorů).

Kvasinky : 20 g/hL, SUPERSTART® BLANC : 20 g/hL.
Alkohol: 13 % v/v, pH: 3,50, AT: 4,8 g/L H₂SO₄

Protokol
rehydratace
kvasinek





BÍLÁ & RŮŽOVÁ VÍNA

To nejlepší z kvasinek

KVASINKY
ZYMAFLORE®

ZYMAFLORE® VL1

Kvasinky pro velká elegantní a jemná bílá vína. Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Muškát moravský...

- POF(-) charakter [netvoří se vinyl-fenoly]: jemný a hladký profil.
- Silná enzymatická aktivita β -glukosidázy.
- Odhalení odrůdových vůní typu terpenů.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



ZYMAFLORE® VL2

Kvasinky pro kulatá a čistá vína zrající v sudech. Chardonnay, Viognier, Rulandské bílé....

- POF(-) charakter [netvoří se vinyl-fenoly]: jemný a hladký profil.
- Silná tvorba polysacharidů.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



ZYMAFLORE® VL3

Kvasinky pro jemná a elegantní vína se silným odrůdovým výrazem thiolů. Sauvignon, Hibernal, Veltlínské zelené, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský...

- Pochází z velkých terroir bílých vín v Bordeaux.
- Vynikající schopnost odhalit odrůdové vůně Sauvignon Blanc z nevonných prekurzorů moštu.
- Objem a délka v ústech, uvolňování proteinu Hsp12 (sladkost).

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



ZYMAFLORE® ST

Kvasinky pro sladká vína a vína vyrobená z hroznů napadených Botrytis. Pozdní sběry.

- Kmen vyšlechtěný v Sauternes.
- Citlivost na SO_2 pro zpevnění a nízkou tvorbu molekul těchto sloučenin.
- Odolnost na vysoké koncentrace cukru.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



NEZAPOMEŇTE NA NOBILE® !

Přidání **Nobile® Fresh Granular 24M** (čerstvé dřevo) během alkoholového kvašení umožňuje chránit vaše bílá a růžová vína proti oxidačním jevům a zároveň zachovat čerstvost a ovocný výraz vína.

Dávkování: 0,5 až 2 g/L.

Viz str. 67.

**Protokol
rehydratace
kvasinek**





BÍLÁ VÍNA & BIOVÍNA

To nejlepší z kvasinek

Biovína

ZYMAFLORE® 011 BIO



Kvasinky s certifikátem kontrolovaného ekologického původu dle metod biozemědělství v souladu s evropskými nařízeními ES 834/2007 a 889/2008 a v souladu s americkými předpisy (NOP) pro ekologickou produkci.

Kmen *Saccharomyces cerevisiae* byl vybrán pro své pozoruhodné kvasné vlastnosti, odolnost vůči alkoholu, zachování typických vlastností dané odrůdy a nízkou tvorbu mastných kyselin se středně dlouhým řetězcem, které jsou inhibitory malolaktických bakterií.

Díky odolnosti vůči alkoholu se ZYMAFLORE® 011 BIO také hodí pro opětovné kvašení nebo nové naočkování v případech pomalého spontánního kvašení s cílem zajistit skutečný konec alkoholového kvašení.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.
30 - 50 g/hL v případě zastavení kvašení.



500 g

Šumivá vína

ZYMAFLORE® SPARK

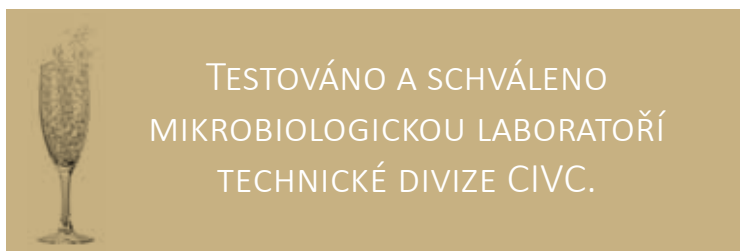
Bílá a šumivá vína, obtížné podmínky.

- Vhodné pro výrobu tichých a šumivých vín.
- Odolnost kvašení vůči nejobtížnějším podmínkám (TAV, zákal, teplota).
- Dobrá odolnost vůči alkoholu a SO₂.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.
30 - 50 g/hL v případě zastavení kvašení.



500 g
10 kg



LAFFORT spark®

Kompletní řadu výrobků pro šumivá vína a doporučení společnosti LAFFORT® najdete na straně 77.

Protokol
rehydratace
kvasinek





oenologie
ricerca
vación
research
novation
nature

ACTIFLORE®

Efektivní od přírody

KVASINKY
ACTIFLORE®

Kvasinky	Pozorovaná odolnost vůči alkoholu* (%v/v)	Potřeba dusíku	Optimální teplota kvašení (°C)	Fermentační kinetika	Aromatický dopad
BO213	> 18%	Nízká	10 - 32	Rychlá	Neutrální
CEREVISIAE	> 13,5%	Nízká	20 - 30	Rychlá	Ovocný
F5	16%	Střední	20 - 30	Pravidelná	Ovocný Kořeněný
F33	16%	Nízká	13 - 30	Pravidelná	Ovocný Odrůdový
RMS2	17%	Nízká	10 - 30	Rychlá	Neutrální
ROSÉ	15%	Střední	13 - 18	Pravidelná	Estery

* Tolerance kvasinek na alkohol závisí na výživě, teplotě apod. V případě moštů s vyšším obsahem TAP se doporučuje použít SUPERSTART® ROUGE nebo SUPERSTART® BLANC a vyšší dávku kvasinek.

ACTIFLORE® F33

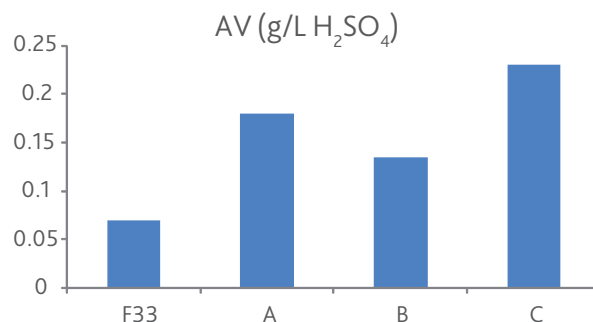
Nízká AV, vysoká tvorba polysacharidů, bezpečnost kvašení.

- Dokonale se hodí na výrobu elegantních červených vín.
- Přináší objem a kulatost díky vysoké tvorbě polysacharidů.
- Vynikající fermentační kinetika v širokém rozsahu teplot.
- Silná odolnost vůči vysokým hladinám alkoholu a nízká potřeba dusíku.
- **Velmi nízká tvorba těkavých kyselin.**

Dávkování: 15 - 30 g/hL.



500 g
10 kg



Srovnání tvorby AV u 4 různých kmenů kvasinek na konci alkoholového kvašení (13,5% v/v, pH 3,6). Cabernet Sauvignon 2010.



ACTIFLORE® ROSÉ

Tvorba fermentačních aromat.

- Specifické kvasinky pro prémiová růžová vína.
- Vybrané díky svým implantačním a fermentačním vlastnostem.
- Silná tvorba kvasných aromat.
- Ideální kvasinky pro výrobu technologických růžových vín, zejména z odrůd se slabým aromatickým potenciálem.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.

500 g
10 kg



ACTIFLORE® F5

Tóny koření a ovoce.

- Kvasinky vybrané pro své schopnosti snadné implantace v prostředí.
- V rámci výroby červeného vína umožňují pravidelné kvašení, což zajistí strukturované víno s vůní koření a ovoce.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.

500 g



ACTIFLORE® BO213 (DŘÍVE ACTIFLORE BAYANUS)

Aromatická čistota, opětovné kvašení.

- Speciálně doporučeno pro opětovné kvašení.
- Vynikající fermentační vlastnosti.
- Dobrá adaptace na kvašení při nízkých teplotách (10-12°C).
- Dobrá odolnost vůči alkoholu (18% obj.), velmi vysoká tolerance vůči alkoholu.
- Dobrá kompatibilita s baktériemi.

Dávkování: 20 - 30 g/hL ; 30 - 50 g/hL v případě zastavení kvašení.

Viz protokol opětovného kvašení na straně 84.

500 g
10 kg



ACTIFLORE® RMS2

Obtížné podmínky, nízká tvorba reduktivních sloučenin.

- Kvasinky vybrány pro své vynikající fermentační schopnosti.
- Zvláště vhodné pro extrémní podmínky výroby bílého vína (velký objem, nízký zákal, nízká teplota, bez přístupu vzduchu ...).
- Velmi nízká tvorba H₂S.
- Doporučuje se také pro sekundární fermentaci.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.

500 g
10 kg



ACTIFLORE® CEREVISIAE

Rychlé kvasinky.

- Kvasinky vybrané pro rychlý nástup kvašení.
- Nemění chuťový charakter vína.

Dávkování: 15 - 30 g/hL.

500 g
10 kg





VÝŽIVA

To nejlepší pro vaše kvasinky

Kvasinky potřebují kompletní výživu, jinak nemohou zajistit bezproblémové alkoholové kvašení (což by jinak mohlo vést k aromatickým odchylkám a/nebo k tvorbě inhibitorů kvasinek a bakterií). Přísun živin, ať už z hroznů nebo ze specifických přípravků, musí být vyvážený z hlediska růstových faktorů a faktorů přežití s ohledem na zajištění jasného a kompletního dokončení alkoholového kvašení.

PROBLEMATIKA PŘI VÝROBĚ VÍNA	OPTIMALIZACE FYZIOLOGIE A METABOLISMU KVASINEK	KONKRÉTNÍ DOPORUČENÍ
Konstantní kinetika Vyhněte se příliš rychlému kvašení a zvýšení teploty.	Nutriční rovnováha mezi amoniakálním dusíkem a organickým dusíkem. Pomalejší asimilace organického dusíku s ohledem na amoniakální dusík.	Částečná či úplná náprava pomocí organického dusíku (nikoli pouze pomocí amoniakálních solí). Dávkování dvakrát v průběhu první třetiny alkoholového kvašení.
Pevný konec kvašení	Životaschopnost a vitalita kvasinek. Membrána odolná a vliv kyselin a alkoholů.	Přidání sterolů a mastných kyselin s dlouhými řetězci k posílení membrány. Použití produktů kvasinek (účinnější aplikace během fáze rehydratace).
Aromatická čistota Nízké množství H ₂ S a snížené množství sirných sloučenin, nízké množství aromatických masek.	Životaschopnost a vitalita kvasinek. Membrána odolná a vliv kyselin a alkoholů.	Rehydratace kvasinek pomocí preparátu. Přidání živin před polovinou alkoholového kvašení. Přidejte kvasinkám kyselinu pantotenovou (B5), která je v živinách na bázi kvasinek, čímž dojde k regulaci / minimalizaci tvorby H ₂ S.
Aromatická optimalizace Výraz a produkce odrůdových a/ nebo fermentačních vůní.	Průchodnost membrány. Vitamíny, minerální látky a prekursory fermentačních esterů (aminokyseliny).	Steroly během rehydratace pro dobré proudění a membránový transport (preparát kvasinek). Výživa (kvantita a kvalita) k uvážení podle požadovaného chuťového profilu.

S ohledem na optimální výživu a ochranu kvasinek doporučuje společnost LAFFORT® je rehydratovat přípravkem SUPERSTART® ROUGE nebo SUPERSTART® BLANC. Podle potřeby poté přidejte NUTRISTART® ORG a / nebo THIAZOTE®.

MNOŽSTVÍ VSTŘEBATELNÉHO DUSÍKU DLE TYPU VÝŽIVY

	Výrobek	Vstřebatelný dusík na 20 g/hL
Ochrana	SUPERSTART® ROUGE	2 mg/L (organický dusík)
	SUPERSTART® BLANC	4 mg/L (organický dusík)
	SUPERSTART® SPARK	2 mg/L (organický dusík)
Výživa	THIAZOTE®	42 mg/L (amoniakální dusík)
	NUTRISTART®	30 mg/L (organický a amoniakální dusík)
	NUTRISTART® ORG	14 mg/L (organický dusík)
Detoxikace a fyzická podpora	OENOCCELL® BIO	0
	OENOCCELL®	0
	BI-ACTIV®	0
	TURBICEL®	0



OPTIMALIZACE VÝKONU

To nejlepší pro vaše kvasinky

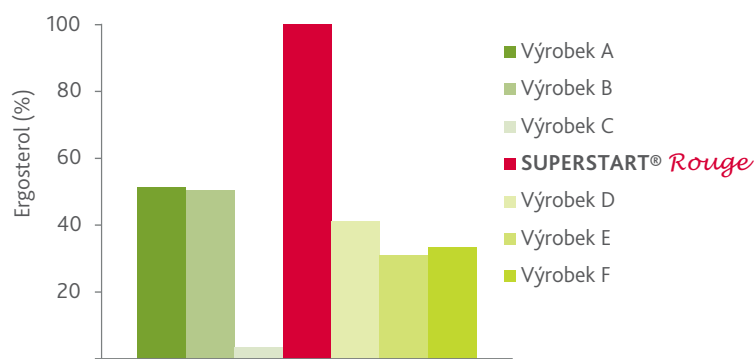
Výrobky SUPERSTART® slouží jako preparáty kvasinek a jsou určeny k použití při rehydrataci s cílem zajistit pevné ukončení kvašení a optimální aromatický a fermentační výkon (neaktivní kvasinky, autolyzáty). Patent FR 2736651. Tyto výrobky:

- Během rehydratace kvasinek zajišťují základní prvky membrány (zejména mastné kyseliny s dlouhým řetězcem a ergosteroly) a zároveň zajišťují až do poslední generace kvasinek tekutost jejich buněčných membrán, odolnost vůči alkoholu a příslušnou tvorbu nosičů pro lepší vstřebávání cukrů a dalších nutričních zdrojů (aminokyseliny apod.).
- Umožňují výrazně snížit tvorbu AV a H2S.
- Podporují spuštění MLF (znamenající méně napětí a kvasinky tak produkují méně inhibitorů malolaktických bakterií).
- V případě nedostatku dusíku je i nadále nezbytné jej doplnit ve formě amonných solí nebo organického dusíku (tedy NUTRISTART® ORG nebo NUTRISTART®).
- Používají se zejména v případě možné vysoké hladiny alkoholu, v případě kvašení bílého vína s nízkým zákalem a při nízké teplotě a v případě tanku pro opětovnou fermentaci.
- Přidává se do vody při rehydrataci kvasinek.

Dávkování: 20 - 30 g/hL (množství lze zvýšit u moštů s vysokým obsahem TAP).

SUPERSTART® Rouge

Díky svému složení s vysokým obsahem ergosterolu umožňuje SUPERSTART® ROUGE zlepšit buněčnou životnost kvasinek v náročných podmínkách a zvýšit jejich odolnost vůči vysokým teplotám a alkoholu.

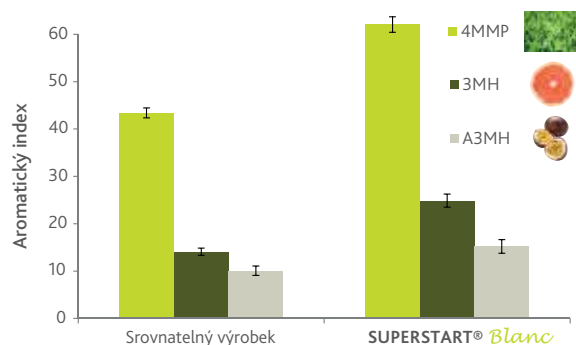


Porovnání obsahu ergosterolu* (%) v různých výrobcích s ekvivalentní aplikací, standardizované s ohledem na nejkonzentrovanejší výrobek (100%), v tomto případě SUPERSTART® ROUGE.

* Tento sterol zajišťuje vyšší odolnost kvasinek vůči alkoholu.

SUPERSTART® Blanc

Díky svému složení s vysokým obsahem vitamínů a minerálních solí optimalizuje SUPERSTART® BLANC produkční a aromatický potenciál kvasinek, což vede k aromatictějším bílým a růžovým vínům při zachování cílů volného kvašení.



Sauvignon blanc. TAP 12,5 % obj. ZYMAFLORE® X5

1 kg
5 kg



1 kg
5 kg

Viz také SUPERSTART® SPARK (s. 79), který se používá v případě



VÝŽIVA KVASINEK

To nejlepší pro vaše kvasinky

NUTRISTART® ORG

Kompletní výživa 100% kvasinkového původu (autolyzáty kvasinek), bohatá na aminokyseliny, vitamíny (především bohatá na kyselinu pantotenovou), minerální látky a stopové prvky (hořčík, mangan, zinek, železo apod.), která podporuje množení buněk a pravidelný metabolismus.

- Zajišťuje pravidelné a úplné alkoholové kvašení v podmínkách nízkého a středně vysokého obsahu dusíku v moštu.
- Omezuje tvorbu nežádoucích sloučenin (sloučeniny vyvolávající další reakce, negativní sírné sloučeniny apod.).
- V případě silného nedostatku dusíku a/nebo v případě vína s vysokým obsahem alkoholu použijte **NUTRISTART® ORG** společně s dodatečným zdrojem dusíku, čímž zajistíte kvasinkám lepší nutriční rovnováhu.
- 30 g/hL de **NUTRISTART® ORG** znamená ekvivalent 20 mg/L vstřebatelného dusíku.

OMRI: výrobek uvedený pro výrobu NOP (National Organic Program, národní bioprogram).

Dávkování: 30 - 60 g/hL dle potřeb dusíku.

Přidává se do tanku v průběhu první třetiny alkoholového kvašení.



1 kg
5 kg



NUTRISTART®

Kompletní výživa spojující faktory růstu a faktory přežití a podporující množení kvasinek (neaktivní kvasinky, kvasinkové autolyzáty, fosforečnan amonný, tiamin).

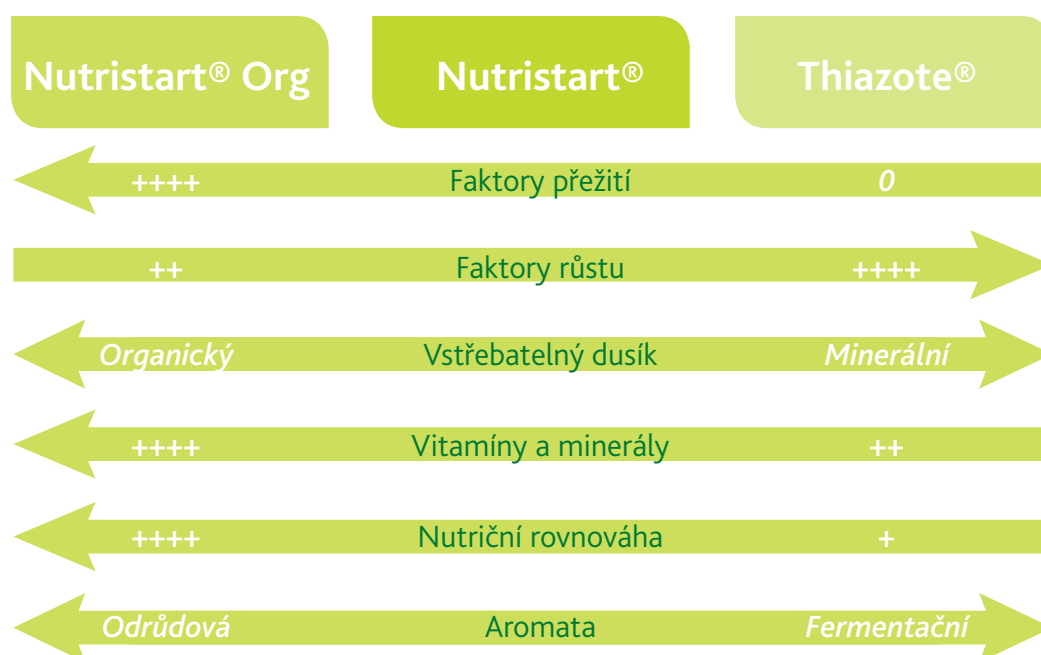
- Používá se v případech nedostatku základních živin v moštu.
- 10 g/hL přípravku **NUTRISTART®** znamená průměrně 14 mg/L vstřebatelného dusíku.

Dávkování: 20 - 40 g/hL dle potřeb dusíku.

Přidává se do tanku v průběhu první třetiny alkoholového kvašení.



1 kg
5 kg
20 kg





VÝŽIVA KVASINEK

To nejlepší pro vaše kvasinky

THIAZOTE®

Aktivátor alkoholového kvašení (amonné soli a tiamin).

Dostupné varianty:

THIAZOTE®: síran amonný a tiamin.

THIAZOTE® SP: síran amonný, hydrogen fosforečnan a tiamin.

THIAZOTE® PH: hydrogen fosforečnan a tiamin.

10 g/hL de **THIAZOTE®** znamená průměrně 21 mg/L vstřebatelného dusíku.

Dávkování: dle uvážení s ohledem na počáteční obsah vstřebatelného dusíku v moštu, potenciální stupeň alkoholu a zákal.

Maximální dávky jsou uvedeny v příslušném produktovém listu.



1 kg
5 kg
25 kg

BI-ACTIV®

Spojení faktorů přežití a podpůrných prvků určených k použití v případě zpomalení nebo zastavení kvašení. Neobsahuje amonné soli (stěny kvasinek, neaktivní kvasinky, inertní podpůrné prvky).

▪ V případě nedostatečného alkoholového kvašení pomáhá detoxifikaci moštu, zajišťuje kvasinkám faktory přežití a umožňuje dokončení kvašení.

▪ V případě zastavení kvašení detoxifikuje víno a připraví jej na nové osazení.

▪ Lze jej použít v případě výroby vína z velmi čistého moštu a od počátku zajišťuje podpůrné prvky a faktory přežití, které jsou nezbytné k odolnosti membrány vůči stresu.

BI-ACTIV® nezajišťuje vstřebatelný dusík.

Dávkování: 30 - 60 g/hL.

Viz protokol opětovného kvašení na str. 84.



1 kg

OENOCCELL® & OENOCCELL® BIO

Buněčné stěny kvasinek jsou zcela vyčištěné a stimulují a aktivují alkoholové kvašení (stěny kvasinek).

▪ Detoxifikuje mošt díky vysoké absorpční schopnosti.

▪ Preventivní zásah: zajišťuje pravidelné a úplné kvašení a omezuje rizika organoleptických odchylek a omezuje produkci nevonných látek bakteriemi.

▪ Léčebný zásah: podporuje opětovné nastartování zastaveného nebo pomalého kvašení.

▪ **OENOCCELL® BIO: certifikované kvasinkové stěny dle metod ekologického zemědělství v souladu s evropskými nařízeními ES 834/2007 a 889/2008 a v souladu s americkým nařízením (NOP) pro ekologickou produkci.**

Dávkování: 20 - 40 g/hL s ohledem na typ zásahu.

Viz protokol opětovného kvašení na str. 84.



1 kg

TURBICEL®

Vysoce vyčištěná celulóza pro příliš čisté mošty.

▪ Kompenzuje problémy související s příliš čistými mošty bílého a růžového vína tím, že poskytuje neutrální podporu a dokáže udržet kvasinky v suspenzi.

▪ Lze jej přidat do stávajícího přípravku živin k podpoře zdravějšího a rychlejšího kvašení.

▪ **10 g/hL zvýší zákal moštu o 20 NTU.**

Dávkování: 20 - 50 g/hL s ohledem na požadovanou korekci zákalu.



5 kg



VÝŽIVA BAKTERIÍ

To nejlepší pro vaše bakterie

ENERGIZER®

Specifický přípravek pro rezistenci bakterií a malolaktické kvašení (inaktivovan kvasinky).

- Přidává se ve fázi rehydratace bakterií.
 - Poskytuje specifické faktory pro přežití nezbytné pro bakterie během aklimatizační fáze. To má zásadní význam pro zajištění přežití dostatečného počtu bakterií po zamíchání do vína.
- Dávkování: 5 g/hL.



250 g
1,25 kg

MALOSTART®

Aktivátor malolaktických kvasidel, usnadňuje zahájení MLF a urychluje kinetiku.

- Spojení prvků výživy (neaktivní kvasinky a autolyzáty) a detoxikačních činidel (stěny kvasinek) umožňuje:
 - * **optimalizovat přežití** bakterií mléčného kvašení (absorbuje inhibitory typu mastných kyselin s krátkým nebo středním řetězcem),
 - * **podporovat činnost** bakterií mléčného kvašení (dodává bakteriím přímo vstřebatelné živiny).
 - Používá se u všech typů vína.
 - Optimální složení s ohledem na zajištění esenciálních aminokyselin pro bakterie (kyselina glutamová, valin apod.) a zároveň snižuje množství aminokyselin - prekurzorů biogenních aminů (histidin, tyrosin).
 - Má také vysoký obsah vitamínů nezbytných pro bakterie a minerálních látek (hořčík a mangan), které jsou nezbytnými spolufaktory enzymatické funkce.
- Dávkování: 30 g/hL.



1 kg

Na základě evropských regulačních změn (prosinec 2013) je v současnosti povoleno ve vinařství používat tři kategorie specifických derivátů kvasinek: kvasinkové stěny, inaktivované kvasinky a kvasinkové autolyzáty. Z těchto kategorií derivátů kvasinek jsou pouze kvasinkové slupky předmětem zákonné limitní dávky (40 g/hL), a to prostřednictvím nařízení Společenství ES 606/2009. Toto nařízení, které vychází ze specifických metod nových analýz pro různé kategorie derivátů kvasinek, také požaduje upřesnění povahy těchto derivátů kvasinek ve složení vinařských přípravků na obalu. S výjimkou formulace **NUTRISTART®** z roku 2015, která byla optimalizována, nedošlo ve složení výrobků k žádným změnám, a jejich výkon se proto nijak nezměnil. Výrobky **LAFFORT®** jsou bohaté na autolyzáty, což vysvětluje jejich nutriční bohatost organického dusíku a stopových prvků (aminokyseliny, vitaminy, minerální látky).



VÝROBKY Z KVASINEK

Inovace z přírody

OENOLEES® je speciální vinařský výrobek z přírodních látek obsažených ve víně, který se získává inovativními a patentovanými výrobními postupy. Otevírá cestu k novému vinařství, které je přirozenější a přesnější a zároveň z vína zachovává to nejlepší.

OENOLEES®

Všechny typy vína

Specifický přípravek z buněčných stěn kvasinek s vysokým obsahem aromatických peptidů (patent č. EP 1850682), (stěny kvasinek, neaktivní kvasinky).

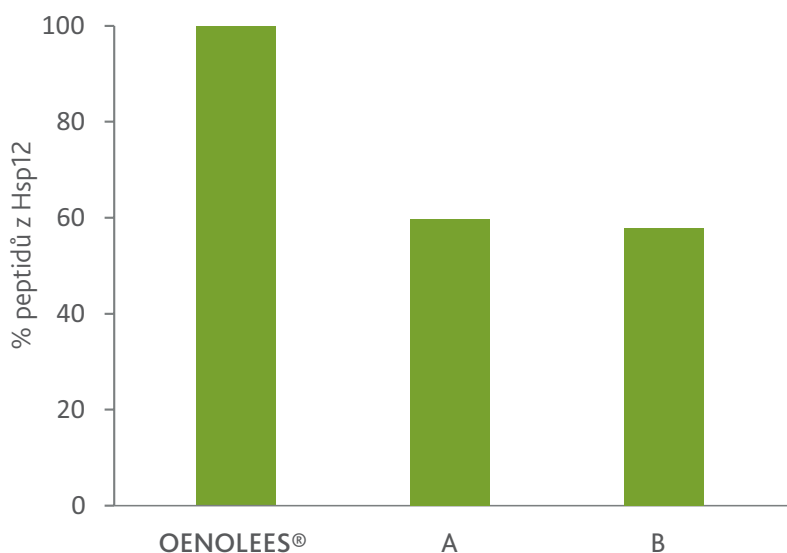
OENOLEES® je výsledkem výzkumu LAFFORT® v oblasti vlastností kvasničných sedimentů a jejich vlivu na víno a přispívá k lepším chuťovým kvalitám vína následujícím způsobem:

- **snižuje agresivní pocity:** buněčné stěny mají zjemňující účinek a podílí se na eliminaci některých polyfenolů, které jsou odpovědné za hořkost a trpkost.
- **zvyšují pocit sladkosti:** OENOLEES® má vysoký obsah určité peptidové frakce z proteinu Hsp12 (patent č. EP 1850682; Moine V. *et al.*, Vinařské symposium v Bordeaux 2007), které kvasinky přirozeně uvolňují během autolýzy a mají velmi nízký práh vnímání (16 mg/L oproti 3g/L v případě sacharózy).
Dávkování: 20 - 40 g/hL.



1 kg

Srovnání hladiny Hsp12 (membránový protein z peptidu zaručující pocit sladkosti vína) v jednotlivých výrobcích s ekvivalentní aplikací, standardizované s ohledem na nejkonzentrovanejší výrobek (100%).





AROMATICKÁ OCHRANA

Inovace z přírody

FRESHAROM®

Bílá a růžová vína

Specifický přípravek z neaktivních kvasinek se silnými ochrannými vlastnostmi.

- Vysoký obsah glutationu a ochranných metabolitů; glutation má antioxidační potenciál mnohem vyšší než SO₂ nebo kyselina askorbová.
- Umožňuje kvasinkám vstřebávat prekurzory glutationu (cystein, N-acetylcystein apod.) během alkoholového kvašení a syntetizovat tento tripeptid.
- Účinně chrání aromatický potenciál vína a výrazně oddaluje nástup oxidovaných tónů, čímž umožňuje získat aromatictější vína s lepším potenciálem pro zrání.

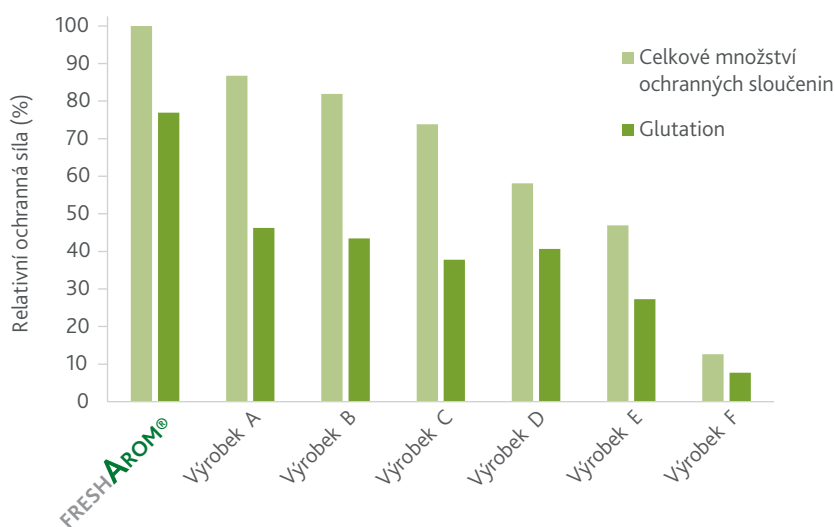
Dávkování: 20 - 30 g/hL.



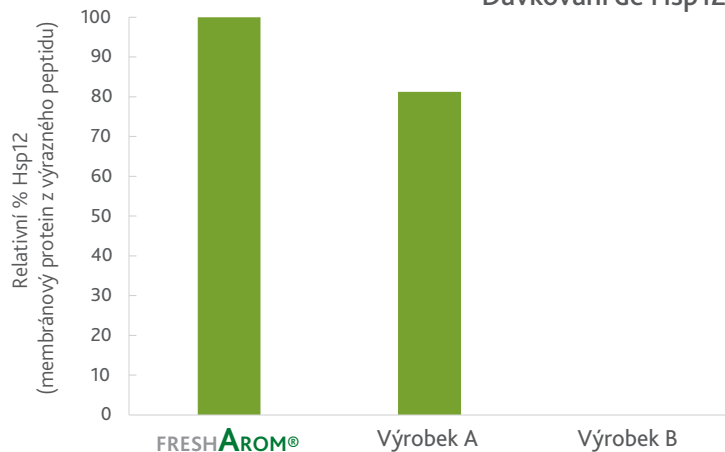
1 kg

Přidává se do tanku v průběhu první třetiny alkoholového kvašení.

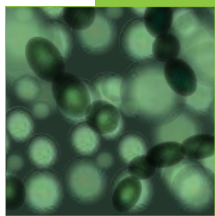
Porovnání úrovně relativní ochranné síly různých produktů na trhu s vysokým obsahem glutationu a jeho prekurzorů



Dávkování de Hsp12



Formulace **FRESHAROM®** byla speciálně vytvořena k tomu, aby kromě glutationu a aminokyselin – prekurzorů glutationu obsahoval i vysoký podíl Hsp12 a peptidu znamenající pocit sladkosti v ústech



BAKTERIE LACTOENOS®

Pro jiné řízení MLF

Jaké existují techniky pro přidávání bakterií?

Přídavek bakterií se obvykle provádí po ukončení alkoholového kvašení. Nicméně, stále více vinařů volí inokulaci kvasinek / bakterií, kde se přídavek bakterií provádí před dokončením z alkoholového kvašení.

Existují různé techniky. V případě **časného společného očkování** se bakterie přidávají 24-48 hodin po začátku kvašení. Hlavním cílem je optimalizovat přežití a implantaci bakterií a zároveň ušetřit čas. V případě **pozdního společného očkování** se bakterie přidávají na konci alkoholového kvašení, a to přibližně v hustotě 1010. Cílem je zabránit mikrobiální kontaminaci - vybrané bakterie převzou úlohu od kvasinek a ovládnou ekosystém, čímž zabrání růstu nežádoucích mikroorganismů (kvasinky *Brettanomyces*, bakterie produkující biogenní aminy atd.). Obě techniky společného očkování jsou rovněž zajímavé z **ekonomického** hlediska: **spotřeba energie se výrazně sníží**, protože bakterie se přidávají do vína během alkoholového kvašení ve chvíli, kdy je teplota přirozeně nižší. A konečně, tyto techniky umožňují rychle dokončit MLF, čímž se minimalizuje tvorba látek vázajících SO_2 , což zvyšuje účinnost odsíření.

Jaké jsou klíčové body pro úspěch společného očkování?

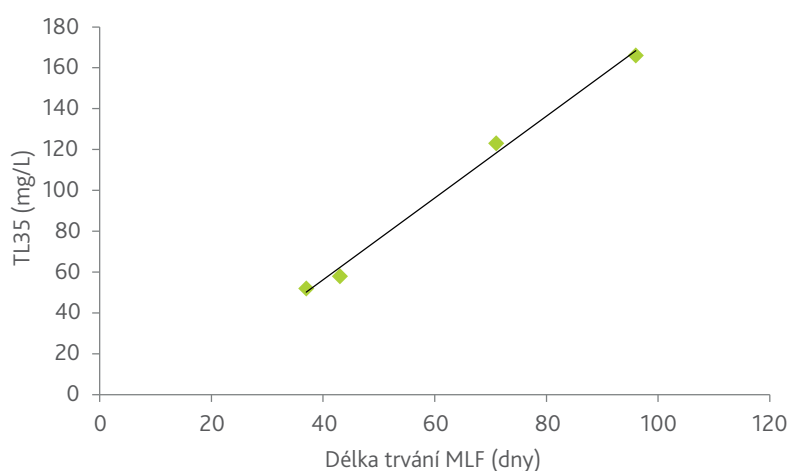
Velmi důležitými faktory jsou řízení O_2 , pH, použitý kmen kvasinek, výživa kvasinek a teplota macerace a kvašení. V případě společného očkování doporučuje společnost LAFFORT® bakterie LACTOENOS® SB3 DIRECT nebo 450 PREAC® dle analytických parametrů vašeho vína.

Pokud je dobře řízena, je MLF velmi zajímavým nástrojem ke snížení míry míchání vína s ohledem na SO_2 .

Míra kombinace vína (TL35) po MLF je přímo úměrná délce MLF (viz obrázek níže).

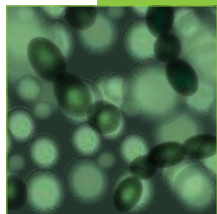
Kromě toho společné očkování (za přítomnosti fermentační činnosti kvasinek) snižuje obsah diacetylu, což má dvě výhody: ovocnější aroma vína a nižší míru kombinace SO_2 .

MÍRA KOMBINACE VÍNA PO MLF



*TL35: celková dávka SO_2 nezbytná k dosažení hodnoty volného SO_2 35 mg/L. Čím vyšší je hodnota, tím více víno obsahuje sloučeniny kombinující SO_2 .

Zdroj: Coulon J. et al., RDO č. 151, duben 2014, s. 44-46. Řízení odsíření jak optimalizovat vliv SO_2 a zároveň zachovat jeho obsah.



BAKTERIE LACTOENOS®

Pro jiné řízení MLF

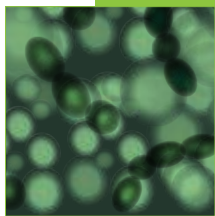
VOLBA VHODNÉHO TYPU OČKOVÁNÍ

Typ očkování	Stádium	Doporučený přípravek LACTOENOS®	Cíle
Společné očkování časně	24-48 h po zahájení alkoholového kvašení	SB3® Direct 450 PreAc®	Úspora času a zamezení změn. Optimalizované řízení fermentace Snížení tvorby diacetylu. Snížení schopnosti kombinovat SO ₂ vína.
Společné očkování pozdní	Při hustotě 1010.	450 PreAc®	Monopolizace ekosystému. Zajištění klasického itineráře výroby vína (alkoholové kvašení, poté MLF).
Očkování sekvenční	Po alkoholovém kvašení při vypouštění	450 PreAc® SB3® Direct	MLF po maceraci po alkoholovém kvašení. MLF v sudech. Termokvašení.
Očkování léčebné	Později	B16 Standard 450 PreAc®	Opětovné spuštění zablokované MLF. MLF na jaře.

Pokud si potřebujete ověřit dobu očkování a vhodné množství přípravku, neváhejte a obraťte se na svého zástupce společnosti LAFFORT®.

SPECIFICKÉ VLASTNOSTI KMENŮ

Přípravek	Alkohol	pH	Celkem SO ₂	Teplota	C8 a C10 (mastné kyseliny)
450 PreAc®	≤ 17 % vol.	≥ 3,3	≤ 60 mg/L	≥ 16°C	≤ 20 mg/L C8 ≤ 5 mg/L C10
B28 PreAc®	≤ 17 % vol.	≥ 3,1	≤ 60 mg/L	≥ 16°C	≤ 50 mg/L C8 ≤ 10 mg/L C10
SB3® Direct	≤ 15 % vol.	≥ 3,3	≤ 40 mg/L	≥ 16°C	≤ 20 mg/L C8 ≤ 5 mg/L C10
B16 Standard	≤ 16 % vol.	≥ 2,9	≤ 60 mg/L	≥ 16°C	≤ 20 mg/L C8 ≤ 5 mg/L C10



BAKTERIE LACTOENOS®

Pro jiné řízení MLF

POSTUP PREAC®

Tento exklusivní postup výroby, který vyvinula společnost LAFFORT®, zajišťuje lepší přežití bakterií a snížení fáze latence. Kmeny PreAc® jsou vybaveny přípravkem ENERGIZER® (viz str. 21).

LACTOENOS® 450 PREAC

Speciálně ošetřené bakterie vyznačující se velmi vysokou malolaktickou aktivitou.

- Výborná schopnost implantace bez ohledu na dobu inokulace při optimálních podmínkách (pH, mastné kyseliny apod.).
 - Speciálně vybrané pro vysokou hladinou alkoholu (až 17% alkoholu).
- Dávkování: uvedeno na obale.

50 hL
250 hL



LACTOENOS® SB3 DIRECT

Bakterie pro přímé naočkování.

- V rámci přímého postupu a dle kvality výrobku se přípravek LACTOENOS® SB3 DIRECT očkuje přímo do vína.
 - Díky dobrému řízení alkoholového kvašení a výživy kvasinek lze přípravek LACTOENOS SB3® DIRECT naočkovat na počátku alkoholového kvašení (společné časné očkování) k rychlému spuštění MLF.
- Dávkování: uvedeno na obale.



2,5 hL
250 hL

LACTOENOS® B16 STANDARD

Bakterie pro všechny druhy vín.

- Kmen vybraný na základním vínu s nízkým pH, vhodný zejména pro výrobu šumivých vín a opětovnému spuštění MLF.
 - Adaptace se provádí ve spodní části tanku (protokol po etapách, 3 až 5 dní po provedení; viz obal nebo list výrobku).
- Dávkování: uvedeno na obale.



50 hL
250 hL

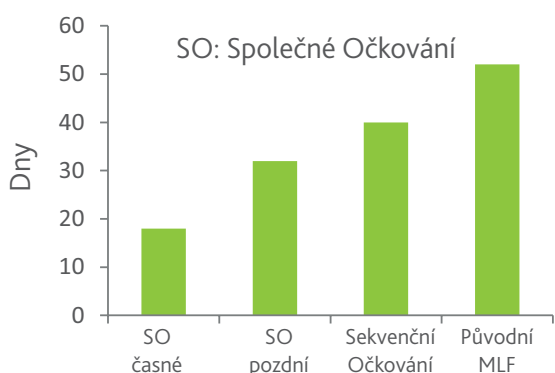
MALOSTART® & ENERGIZER®

Specifické živiny pro bakterie: viz str. 21.

SPOLEČNÉ OČKOVÁNÍ KVASINEK/BAKTERIÍ

1 SPOLEČNÉ OČKOVÁNÍ: ZAJIŠTĚNÍ ÚSPĚŠNÉ MLF A ÚSPORA ČASU

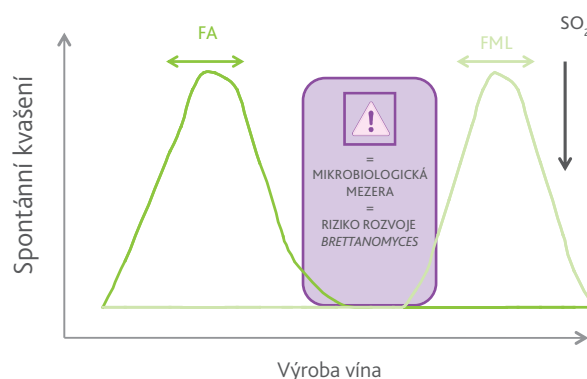
Při očkovaní bakterií do moštu za příznivých podmínek (nízká hodnota TAV, teplota, živiny, absence toxických sloučenin apod.) zajišťuje společné očkovaní rychlou MLF.



Průměrný počet dnů mezi sklizní a koncem MLF (shrnutí téměř sta testů v letech 2007 až 2011).

2 PREVENCE ZMĚN A ZACHOVÁNÍ AROMATA

Společné naočkovaní snižuje délku mikrobiologické mezery mezi alkoholovým kvašením a MLF, což je doba přispívající k rozvoji *Brettanomyces*.



Společné očkovaní snižuje množství těkavých kyselin, acetaldehydu a produktů diacetylu a zároveň zachovává množství glutationu ve víně.

3 ÚSPORA ENERGIE

Baktérie při společném očkovaní těží z přirozeně mírné teploty alkoholového kvašení, proto není nutné tank ohřívat.

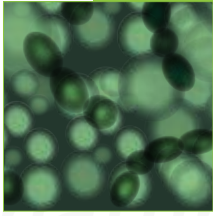
	Náklady na malolaktické kvasinky	Průměrné náklady na ohřev
Časné společné očkovaní	≈ 1,2€/hL	= 0€/hL
Spontánní MLF	= 0€/hL	≈ 1,78€/hL

4 ZHODNOCENÍ VÍNA

Díky výhodám společného naočkovaní a zejména díky možnosti získat výsledný produkt dříve lze dosáhnout následujícího:

- Možnost představovat bohatší vína během degustace v jejich „rané“ podobě (dřívější plnění do sudů, plnější chuť, méně problémů, soubory vín)
- Možnost optimalizace prodejní ceny volného vína – v době od začátku do konce kampaně lze někdy zaznamenat rozdíly v řádu desítek eur na hektolitr

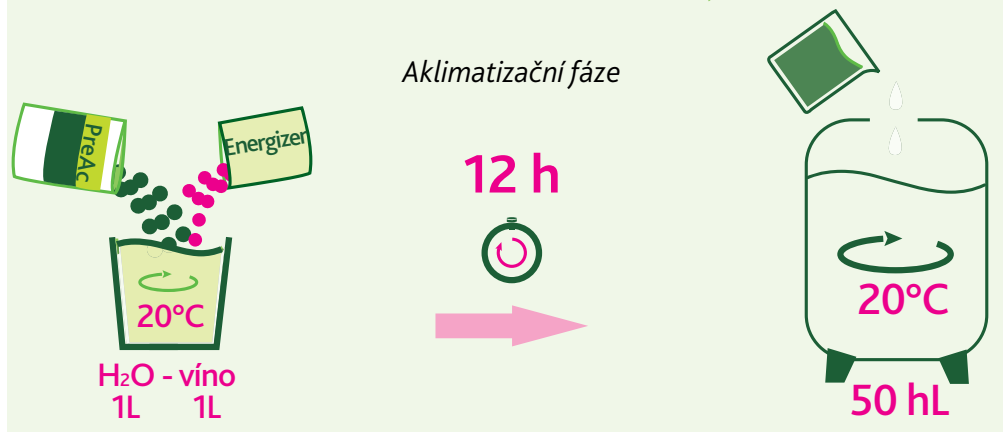




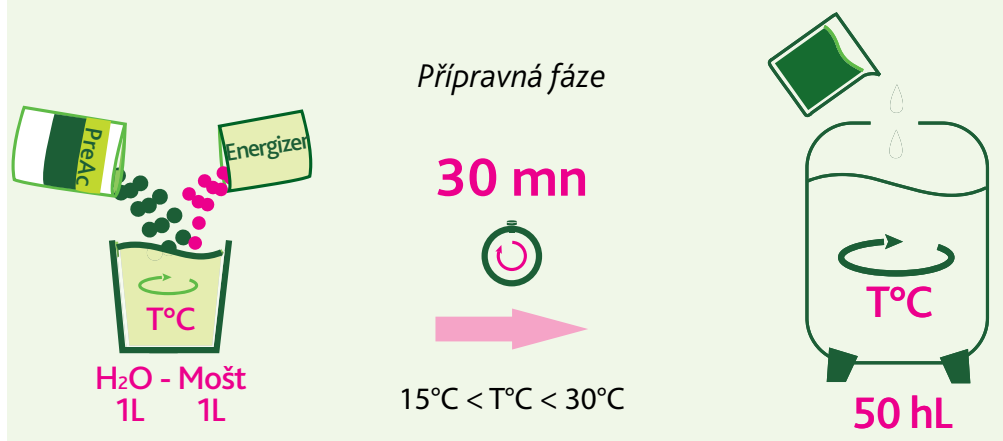
PROTOKOLY OČKOVÁNÍ

Pro jiné řízení MLF

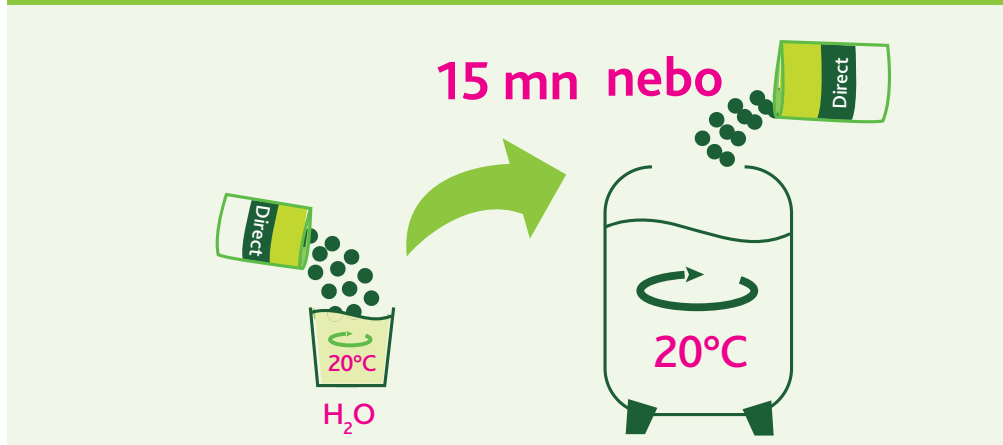
POZDNÍ SOLEČNÉ OČKOVÁNÍ nebo SEKVENČNÍ OČKOVÁNÍ



Specifický případ: ČASNÉ SOLEČNÉ OČKOVÁNÍ



PŘÍMÉ NAOČKOVÁNÍ





ENZYMY

Přírodní urychlovače

Třebaže se enzymy přirozeně vyskytují v bobulích hroznů a mikroorganismech, jejich přidávání při výrobě vína pro vyčištění bílých moštů se datuje od 70. let minulého století. Od té doby se enzymy **LFAZYM®** a **LFASE®** staly nezbytnou součástí řady vinařských aplikací. Dokáží nejen usnadnit fáze lisování, čištění a filtrace, ale zároveň zvýrazňují aromatické vlastnosti vína a zlepšují chuťový zážitek v ústech, barvu či strukturu vína. Promyšlené používání enzymů snižuje používání některých dalších vstupů a snižuje dopad na životní prostředí.

Enzymologie a biochemie: základní formulace

Enzymy jsou komplexní katalytické proteiny velmi specifické povahy. Mezi hlavní činnosti realizované ve vinařství patří různé pektinázy (PG, PME, PL, arabinóza, rhamnogalakturonáza, galaktóza), některé glukonázy a glykosidázy doplněné četnými sekundárními aktivitami, ke kterým přirozeně dochází, jako například hemicelulóza, celuláza, proteáza apod. Aniž bychom se museli podrobně věnovat komplexnímu oboru enzymologie, žádný z enzymů neexistuje v jediné formě a pro každý typ enzymu najdeme mnoho variant (iso-enzymy), jejichž nejlepší výkon se získává při různých hodnotách pH a teploty. Kromě lysozymu, který se získává z vaječného bílku, produkují enzymy mikroorganismy, které stejně jako kvasinky patří do mezi houby. Přesný výběr kmene a unikátní složení kultivačního média indukují optimální produkci hlavních požadovaných činností spolu s četnými vedlejšími účinky. Některé z těchto vedlejších účinků jsou nezbytné, jiné pro víno potenciálně škodlivé.

Záruka LFASE® a LFAZYM®

Enzymy **LFAFORT®** odpovídají mezinárodním specifikacím a jsou v souladu s hlavními vnitrostátními právními předpisy. Na vyžádání máme k dispozici seznam výrobků určených pro výrobu biovín.

Početné enzymatické aktivity přítomné v každém přípravku mají za cíl zajistit co nejlepší výsledky pro každou aplikaci. Pro zajištění bezpečnosti a optimálního výkonu procházejí některé z našich produktů unikátním procesem čištění pro odstranění potenciálně škodlivých účinků jako například:

- Činnost cinnamoyl esterázy dříve nazývané cinnamyl esterázy (CE) nebo depsidázy: enzymatická aktivita, která vstupuje do reakcí zhoršující aroma vín
- Anthokyanáza: sekundární aktivita, která vede ke ztrátě barvy (specifické enzymy pro červená vína).



Vyčištěné enzymy jsou označeny tímto symbolem v našem katalogu.

Proč různé formy?

- **Enzymy v mikrogranulích** se snadno skladují při pokojové teplotě a vynikají vysokou enzymatickou a mikrobiologickou stabilitou. U enzymů v mikrogranulích nehrozí riziko kontaminace ani po otevření balení a bez nutnosti použití konzervačních látek.
- **S tekutými enzymy** se snadněji manipuluje a snadno se dávkuje, nicméně je třeba je skladovat v chladu. Mají kratší životnost, jelikož je v průběhu času obtížnější garantovat jejich mikrobiologickou stabilitu.



Stáhněte si katalog: vinařské enzymy od A do Z.



VÝROBA ČERVENÉHO VÍNA

Přírodní urychlovače

LAFASE® HE GRAND CRU

Červená top vína

Vhodné zejména pro tradiční macerace pro výrobu strukturovaných vín určených ke zrání, s vysokým obsahem barviva a elegantními taniny.

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Zvyšuje schopnosti zrání tím, že podporuje extrakci stabilnějších fenolických sloučenin a polysacharidů.
- Zvyšuje pocity sladkosti a snižuje trpkost vína skrze extrahování menších polysacharidů (RGII) na úkor větších polysacharidů (PRAG).
- Optimalizuje pokles výkonu vína.
- Optimalizuje čirost vína.

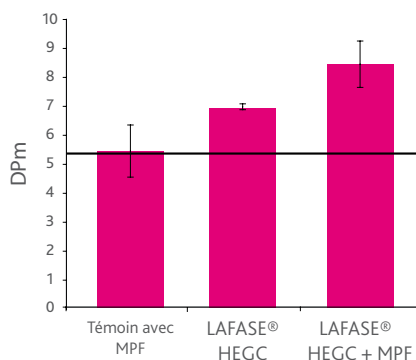
Dávkování: 3 - 5 g/100 kg hroznů.



100 g
500 g

Srovnání stupňů polymerace (DPm) taninů.

Enzym: LAFASE® HE GRAND CRU
Spolu nebo bez MPF (macerace před
kvašením zastudena)
Cabernet Sauvignon



LAFASE® FRUIT

Prémiové červené víno

Vhodné pro krátké macerace spolu nebo bez macerace před kvašením zastudena, určeno pro ovocná, barevná a kulatá červená vína pro brzkou spotřebu.

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Optimalizuje ovocný potenciál a flexibilitu vín a podporuje šetrnou extrakci fenolických sloučenin a vůni slupky hroznu a zároveň minimalizuje mechanické akce.
- Optimalizuje pokles výkonu vína.
- Optimalizuje čirost vína.

Dávkování: 3 - 5 g/100 kg hroznů.



250 g

ZYMAFLORE® RX60 – LAFASE® FRUIT: DUO PRO OVOCNOU CHUŤ!

Kvasinky ZYMAFLORE® RX60 se často používají v kombinaci s LAFASE® FRUIT pro výrobu ovocných, intenzivních a barevných vín. ZYMAFLORE® RX60 má nízkou adsorpci barviva a vyniká velmi dobrou produkcí chuti. LAFASE® FRUIT podporuje další extrakci pigmentů (významný rozdíl, dokonce i po MLF) a podporuje rozvoj jemnějších taninů (vyšší stupeň polymerace po MLF). Kombinace těchto dvou produktů, spolu s nízkou teplotou fermentace, může nahradit maceraci před kvašením zastudena.



BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA

Přírodní urychlovače

LAFAZYM® EXTRACT

Vhodné pro maceraci slupek při nízkých teplotách pro odrůdová aromatická vína.

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Umožňuje výrazné zkrácení doby macerace.
- Usnadňuje extrakci prekurzorů odrůdových aromat.
- Zlepšuje aromatický potenciál moštu.
- Zlepšuje výkon a čírost vína.

Dávkování: 2 - 3 g/100 kg hroznů.

Analýza těkavých tiolů:

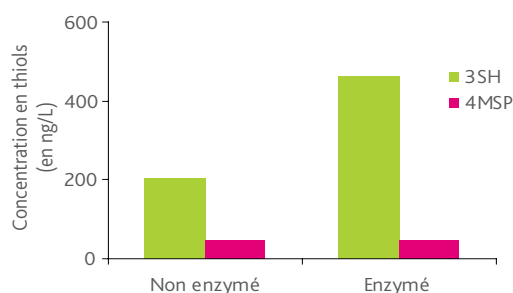
3SH : 3-sulfanylhexanol (grapefruit a maracuja).

4MSP : 4-méthyl-4-sulfanylpentan-2-one (zimostráz a kručinka)

Odrůdová bílá a růžová vína



250 g



LAFAZYM® PRESS

Vhodné pro lisování bílého a růžového vína bez ohledu na druh.

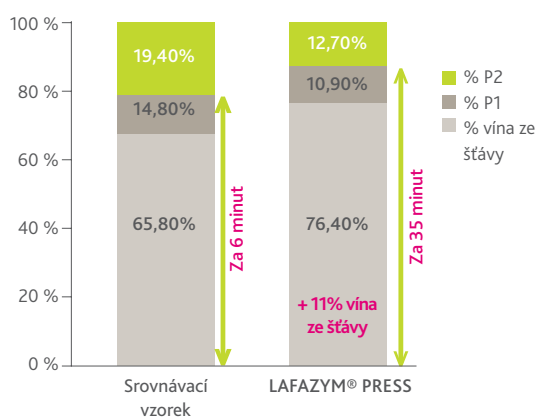
- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Zvyšuje výtěžek ze šťávy a prvních lisů (bílé a růžové víno).
- Snižuje délku a počet lisovacích cyklů.
- Zlepšuje jasnost a filtrovatelnost vylisované šťávy.

Dávkování: 2 - 5 g/100 kg hroznů.

Prémiová bílá a růžová vína



100 g
500 g



Vinice Ducourt (Bordeaux)

Účinek použití **LAFAZYM® PRESS** na výnosech vína ze šťávy se srovnání s moštem, který nebyl ošetřen enzymy. Je zřejmé, že kromě významných úspor v čase zpracování, je kvalitativní objemu vína více konzistentní a množství vylisované šťávy (nižší kvalita) se snížilo.

LAFAZYM® CL

Vhodné pro čírost moštu.

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Snižuje dobu usazování.
- Zlepšuje zhutnění kalů.
- Zvyšuje objem čisté šťávy.
- Podílí se na aromatické jemnosti vína.

Dávkování do moštu: 0,5 - 2 g/hL.

Prémiová bílá a růžová vína



100 g
500 g



SPECIFICKÉ APLIKACE A ZRÁNÍ

Přírodní urychlovače

EXTRALYSE®

Vhodné pro zrání na kalech a výrobu kulatých vín.

- Přípravek pektolytických enzymů a β - (1-3 ; 1-6) glukonázy se sekundární aktivitou.
- Přináší kulatost a jemnost vína tím, že uvolňuje vyšší množství molekul z kvasinek.
- Zlepšuje filtrovatelnost vína, zejména v případě lisování *Botrytis cinerea*.

Dávkování: 6 - 10 g/hL.

Červená, bílá a růžová vína



250 g

LAFAZYM® AROM

Určené pro aromatická vína z hroznů typu Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Tramín červený, apod.

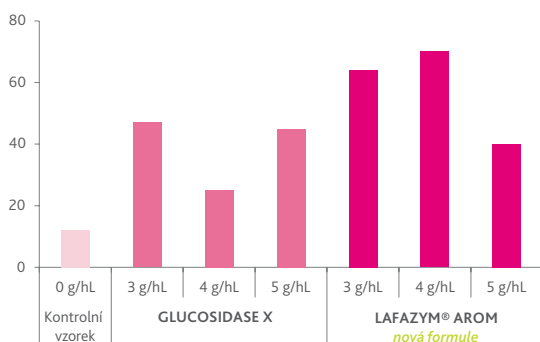
- Přípravek pektolytických enzymů a β -glukosidázy se sekundární aktivitou.
- Zvyšuje aromatickou intenzitu vín z odrůd s glykosylovanými prekurzory typu terpenů a norisoprenoidy.
- Používá se u hotového vína a při míchání.

Dávkování: 2 - 4 g/hL.

Všechny druhy vín



100 g



Výsledky slepé degustace

Kontaktní doba enzymů 6 týdnů, zastavení činnosti enzymů pomocí 10 g/hL bentonitu **MICROCOL® ALPHA**. Chardonnay 2013. Vína byla hodnocena známkou od 1 do 10, kdy 10 znamená nejlepší víno. Mezi nejoblíbenější vína patří vína ošetřená novou formulí **LAFAZYM® AROM**, a sice v nízké či střední dávce.

LYSOZYM

Vhodné pro mikrobiální řízení vína.

- Enzym s muramidázovou aktivitou, která degraduje stěnu bakterií mléčného kvašení (Gram+).
- Zpomaluje činnost bakterií mléčného kvašení, snižuje potřebu SO_2 .
- Posiluje působení SO_2 u sladkých bílých vín a zlepšuje jejich mikrobiologickou stabilitu.
- V rámci výroby červeného vína zabraňuje předčasnému spuštění MLF během dlouhé macerace, pomalého nebo zastaveného alkoholového kvašení nebo v případě mikro-okysličování.
- Omezuje konkurenci mezi kvasinkami a bakteriemi.

Dávkování: 10 - 50 g/hL.

Červená, bílá a růžová vína



1 kg



TEKUTÉ ENZYMY

Přírodní urychlovače

Pro účinnost a optimální použití všech koncentrovaných tekutých enzymů se doporučuje jejich naředění. Pro účinnost a optimální použití všech koncentrovaných tekutých enzymů se doporučuje jejich naředění.

LAFAZYM® 600 XL

Vhodné pro rychlé a účinné vyčištění moštu v rámci širokého spektra pH (2,9-4,0).

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Snižuje čas na odkalení a zlepšuje usazování a zhutnění kalů.
- Zvyšuje objem čisté šťávy.
- Podílí se na aromatické jemnosti vína.
- Vhodné zejména pro mošty a vylisované šťávy z odrůd, které se obtížně odkalují (Tramín červený, Rulandské šedé, přezrálé Chardonnay apod.)

Dávkování: 0,5 - 2 mL/hL.

Bílá a růžová vína



0,290 kg
11,6 kg

LAFASE® THERMO LIQUIDE

Vhodné pro tepelně zpracované šťávy (termo-kvašení, blesková expanze).

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Rychlé a účinné odkalení při vysokých teplotách (< 65°C).
- Uspodňuje lisování.
- Snižuje viskozitu moštů.

Dávkování: 1 - 3 mL/100 kg hroznů.

Červená vína



1,16 kg

LAFASE® XL *Clarification*

Vhodné pro odkalení bílých a růžových moštů a vín.

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Rychlá depektinizace v rámci širokého rozsahu teplot (8 až 55°C).
- Výborně se hodí pro odkalení flotací.
- Umožňuje odkalit mošty z ohřátých hroznů.

Dávkování: 1 - 3 mL/hL.

Červená, bílá a růžová vína



11,6 kg
1,16 kg

LAFASE® XL *Extraction*

Vhodné pro maceraci červených a bílých odrůd.

- Přípravek pektolytických enzymů se sekundární aktivitou.
- Zvyšuje výnos ze šťávy.
- Podporuje uvolňování sloučenin ze slupek hroznů.
- Snižuje mechanické činnosti.
- Uspodňuje zakládání vína a jeho čirost.

Dávkování: 2 - 4 mL/100 kg hroznů.

Bílá a červená vína



11,6 kg
1,16 kg

Chcete-li zjistit přítomnost pektinu, zkuste použít náš test. Postup je k dispozici na našich webových stránkách: <http://www.laffort.com/fr/produits/laboratoire>.





ČERVENÁ LISOVANÁ VÍNA

Přírodní urychlovače

Doporučuje se přidávat enzymy co nejdříve, tedy hned na výstupu z lisu, s cílem dosažení vyšší účinnosti opatření.

LAFAZYM® CL

Přípravek pektolytických enzymů pro odkalení vína.

Dávkování do vína: 1 - 3 g/hL.

Červená lisovaná vína

100 g
500 g



EXTRALYSE®

Koncentrovaný přípravek pektolytických enzymů se silným účinkem -(1-3 ; 1-6) glukánázy určený pro zrání na kalech.

Dávkování: 10 - 15 g/hL.

Červená lisovaná vína

250 g



LAFAZYM® 600 XL

Extrémně koncentrovaný přípravek.

Dávkování: 1 - 3 mL/hL.

Červená lisovaná vína

0,290 kg
11,6 kg



LAFASE® XL *Clarification*

Tekutá forma pektolytických enzymů pro odkalení červeného lisovaného vína.

Dávkování: 2 - 5 mL/hL.

Červená lisovaná vína

11,6 kg
1,16 kg



ZAMĚŘENÍ NA OŠETŘENÍ ČERVENÝCH LISOVANÝCH VÍN

Červená lisovaná vína pocházejí z obzvláště „zatížených“ matic. To znamená, že obsahují mnoho makromolekul, které brání jejich vyčištění a lahování. Tyto poruchy vína znamenají vysoký obsah makromolekul, a to především polysacharidů z hroznů (homogalakturonany, rhamnogalakturonany RGI a RGII, PRAG apod.) a hub, bez ohledu na kvasinky či kontaminaci například ve formě *Botrytis cinerea* (mannoprotein a glukán). Vzájemné působení těchto látek s dalšími sloučeninami vína znamená problémy a brání více či méně trvale sedimentaci.

Enzymatické přípravky představují účinný zásah pro zlepšení sedimentace a usnadnění filtrování vína. Výhody použití enzymů se v dnešní době projevují jak z technického hlediska (snížení indexu zanášení, zlepšení sedimentace, snížení zákalu a množství kalů), tak i z hlediska kvality (snížení oxidace, ochrana aromat) či dokonce ekonomického (snížení pracnosti, řízení času, větší výnos v kvalitativním objemu apod.).

V závislosti na částicích a jejich interakci, která je odpovědná za poruchy, byly zaznamenány skvělé výsledky v případě použití koncentrovanějších přípravků pektinázy se sekundární cílenou aktivitou, jakožto i přípravků obsahujících beta-glukanázy. Ve shora uvedeném seznamu jsme identifikovali přípravky, které jsou obzvláště účinné ke zrychlení vyčištění červených lisovaných vín. Dávkování, teplota a doba kontaktu jsou přirozeně provázaná kritéria, která je třeba vzít v úvahu pro dosažení nejlepších výsledků.



Již více než 20 let investuje společnost LAFFORT® do výzkumu v oblasti taninů s následujícími cíli:

- Identifikace a výběr nejlepších rostlinných zdrojů kompatibilních s fenolickými sloučeninami vína.
- Neustálé zlepšování výrobních metod a čištění surovin.
- Lepší porozumění důsledkům plynoucím z používání taninů.
- Vytvoření co nejvhodnějších způsobů použití pro výrobu vína.

Díky svým odborným znalostem zaručuje společnost LAFFORT® konstantní kvalitu taninů.

K jakému účelu taniny slouží?

Hydrolyzovatelné taniny (zejména ellagové z dubu či galické z kaštanu) a kondenzované taniny (proantokyanidinické z hroznů nebo exotického dřeva) se ve vinařství používají pro různé účely:

- Srážení nestabilních proteinů.
- Ochrana proti oxidaci.
- Pomáhá vyčištění.
- Ochrana a stabilizace barviva.
- Struktura vín.
- Reguluje projevy oxidoredukce.

Jak používat taniny?

Všechny taniny LAFFORT® těží z procesu IDP (proces instantního rozpouštění). Jedná se o revoluční postup pro snazší použití taninů.

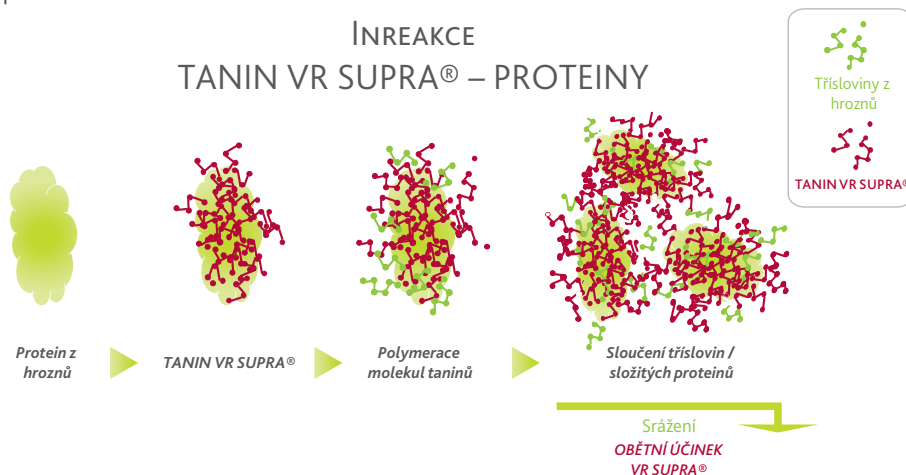
Postup IDP umožňuje dokonalou rozpustnost ve víně, takže není nutné předběžné rozpouštění taninů ve vodě. Avšak doporučuje se jednotná aplikace v celkovém objemu moštu nebo vína. Při aplikaci je vhodné postupovat systematicky, případně provést jiné opatření vedoucí k homogenizaci vína.



Další informace o exkluzivním postupu IDP jsou uvedeny ve videu, které najdete na webových stránkách společnosti LAFFORT®.

Obětní účinek VR SUPRA®!

Během odstopkování hroznů se proteiny z hroznů vážou na taniny a začnou se srážet. První dostupné taniny jsou taniny ze slupek, které jsou obvykle zralejší a sladší, ale jsou také považovány za nejdůležitější z hlediska struktury vína. Aplikací PŘÍPRAVKU TANIN VR SUPRA® přímo na hrozny najdou proteiny moštu snadno taniny a vyvolají reakci, což zabraňuje srážení taninů slupek.





VÝROBA VÍNA

Nezbytná součást

CÍL	TYP HROZNŮ NEBO MOŠTU	TŘÍŠLOVINA	DÁVKOVÁNÍ	POZNÁMKA
Hrozny napadené šedou plísní Proti-oxidační opatření	Červené	VR SUPRA®	10 - 80 g/hL, s ohledem na stav hroznů	Přidává se co nejdříve na hrozny (i před uskladněním ve sklepě). Proveďte zkoušky lakázové aktivity v případě přítomnosti <i>Botrytis</i> .
	Bílé a růžové	GALALCOOL®	5 - 20 g/hL, s ohledem na stav hroznů	
Srážení proteinů a zachování taninů slupek	Červené	VR SUPRA®	10 - 80 g/hL	„Obětní účinek“ Přidává se co nejdříve na hrozny.
Srážení proteinů	Bílé a růžové	GALALCOOL®	5 - 20 g/hL	
Stabilizace barviva	Červené	VR COLOR® VR GRAPE®	15 - 80 g/hL	Přidává se v první třetině alkoholového kvašení
Struktura vína Kompenzace nedostatku taninů	Červené	VR GRAPE®	10 - 40 g/hL	
		VR SUPRA®	10 - 80 g/hL	

TANIN VR SUPRA®

Červená vína

Proantokyannické a ellagové taniny, které se okamžitě rozpouštějí (postup IDP).

TANIN VR SUPRA® kombinuje účinky různých tříšlovin vybraných a připravených pro optimální technologickou účinnost bez negativního organoleptického dopadu:

- Antioxidační účinek příznivý pro ochranu barviva.
- Zlepšení struktury vína působením na oblast uprostřed úst.
- Inhibice přirozených oxidačních enzymů (lakáza, tyrosináza) během sklizně upravených hroznů (doplnění SO₂)
- Obětní účinek: zachovává taniny z hroznů srážením s proteiny z hroznů a podporuje původní reakce taninů a antokyanů.

Dávkování: 10 - 80 g/hL.



1 kg
5 kg

TANIN VR COLOR®

Červená vína

Katechické taniny, které se okamžitě rozpouštějí (postup IDP), speciálně vyvinuté pro stabilizaci barviva.

TANIN VR COLOR®- málo svíravý tanin, který lze začlenit do všech profilů vína.

TANIN VR COLOR® se používá v případě nedostatku taninů s nerovnováhou poměru mezi taniny a antokyany:

- Případy vinobraní s nízkou fenolickou zralostí
- Vinná réva s přirozeně nepříznivým poměrem mezi taniny a antokyany.
- Vinná réva s problematickým řízením barvy (extrakce a stabilizace).

Dávkování: 10 - 80 g/hL.



1 kg
5 kg



VÝROBA VÍNA

Nezbytná součást

TANIN GALALCOOL®

Bílá a růžová vína

Taniny z duběnky, které se okamžitě rozpouštějí (postup IDP) a určené k výrobě vína z bílých a růžových moštů.

TANIN GALALCOOL® je velmi čistý extrakt taninů, jehož fyzikálně-chemické vlastnosti se hodí zejména pro výrobu vína z bílých a růžových moštů:

- Inhibice přirozených oxidačních enzymů (lakáza, tyrosináza) doplněním SO₂.
- Srážení částí nestabilních proteinů doplněním bentonitu.
- Snadnější vyčištění.

Dávkování: 5 - 20 g/hL.



1 kg

TANIN VR GRAPE®

Všechny druhy vína

Proantokyanické taniny z hroznů, které se okamžitě rozpouštějí (postup IDP).

Díky vysoké kvalitě extrakce obsahuje TANIN VR GRAPE® pouze zanedbatelné množství fenolických kyselin (substrátů *Brettanomyces*).

Během fáze kvašení umožňuje TANIN VR GRAPE®:

- Kompenzovat nerovnováhu přírodních taninů v hroznech.
- Stabilizovat barvivo díky tvorbě kombinací taninu a antokyanu.

Dávkování: 10 - 40 g/hL.



500 g

TANINS VR SUPRA® ET VR COLOR®, VÍTĚZNÝ PÁR

Úloha taninů v rámci výroby vína spočívá ve 4 základních faktorech:

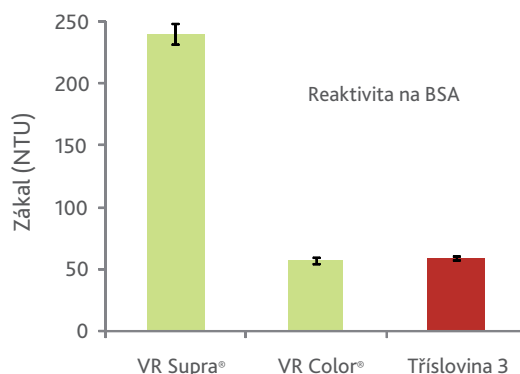
- obětní účinek,
- antioxidační účinek,
- účinek společné pigmentace za přítomnosti barviv,
- kondenzační účinek za přítomnosti acetaldehydu.



SRÁŽENÍ PROTEINŮ NEBO OBĚTNÍ ÚČINEK

Srážení proteinů hroznů pomocí fenolických látek může způsobit značnou ztrátu taninů hroznů. Tento účinek lze minimalizovat díky obětnímu účinku taninů, tedy použitím cílových taninů sloužících k ukotvení proteinů. V laboratoři se tento účinek hodnotí podle reaktivity taninů na referenční protein (BSA, který se podobá hroznovým proteinům).

VR SUPRA® má vysoce ochranný účinek na endogenní fenolické sloučeniny hroznů. Jeho reaktivita je téměř 5x vyšší než v případě jiných vinařských taninů.



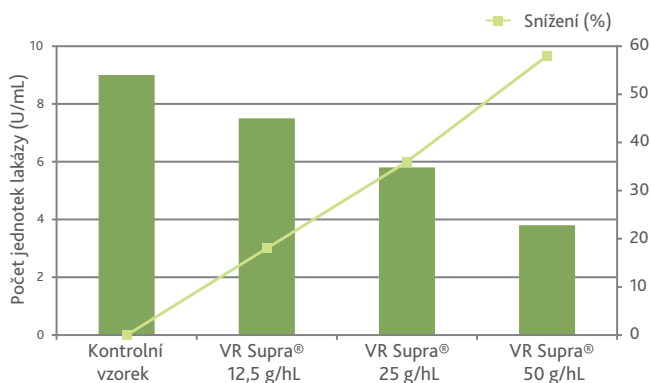
ANTIOXIDAČNÍ ÚČINEK

Použití taninů ve vinařství vždy těsně souviselo s jejich schopností absorbovat kyslík, což v praxi znamená ochranný a antioxidační účinek na dalších oxidovatelných látkách.

30 g/hL přípravku **VR SUPRA®** sníží až trojnásobně množství O_2 rozpuštěného v moštu na začátku kvašení, což vede ke snížení rizika oxidace snadno oxidovatelných látek.

INHIBICE AKTIVITY LAKÁZY

Přítomnost Botrytis je doprovázena velmi škodlivou aktivitou lakázy a tyrosinázy. Díky srážení proteinů (obětní účinek) a rychlé spotřebě O_2 , na které se podílejí taniny, zajišťuje **VR SUPRA®** efektivní snížení těchto nepříznivých oxidačních činností.



ÚČINEK SPOLEČNÉ PIGMENTACE

Účinek společné pigmentace vzniká kombinací barevných pigmentů s ostatními nebarevnými pigmenty, což vede k vytvoření stabilních společných pigmentů, které mají vyšší intenzitu barvy než samotný barevný pigment. Bohatší červená vína s těmito společnými pigmenty mají intenzivnější barvu již od nejranějších fází výroby, ale zároveň vynikají vyšší odolností v čase. Přípravky VR SUPRA® a VR COLOR® jsou dvě třísloviny se silnou schopností společné pigmentace.

KONDENZAČNÍ ÚČINEK (STABILIZACE BARVIVA)

Acetaldehyd je meziprodukt reakcí, během kterých se jednoduché barevné fenolické struktury vyvíjejí směrem ke složitějším a stabilnějším molekulám.

Chceme-li stanovit účinnost spojení taninů a antokyanu skrze acetaldehydový spoj, lze použít jednoduchou ukázkou spočívající v nasycení roztoku taninů v acetaldehydu a pozorování zvýšení zakalení roztoku v průběhu času. Jelikož je na trhu dostupné měřítko pro všechny třísloviny VR COLOR® znamená reaktivitu vůči acetaldehydu, která je více než 100x vyšší než u jiných tříslovin.



Výsledky testu acetaldehydu, zde se 4 výrobky na trhu; VR COLOR® se vyznačuje nejvyšší reaktivitou vůči acetaldehydu, což je klíčovým krokem v rámci stabilizace barvy a tvorby komplexu taninů – antokyanu pomocí acetaldehydové spojky.

Přípravky VR SUPRA® a VR COLOR® se dokonale doplňují v případě hroznů, které byly sklizeny v době neoptimální fenolické zralosti.

VR SUPRA® chrání extrahovatelné taniny z hroznů díky svému pozoruhodnému obětnímu účinku.

VR COLOR® obnovuje poměr taninů / antokyanů a díky své reaktivitě podporuje tvorbu stabilních komplexů barviva.

	VR SUPRA®	VR COLOR®
Obětní účinek	*****	*
Účinek proti činnosti lakázy	*****	**
Antioxidační účinek	****	***
Účinek společné pigmentace	***	****
Kondenzační účinek (stabilizace barviva)	*	*****

VR SUPRA® se přidává do moštu na výstupu z lisu nebo během prvního míchání (v případě absence *Botrytis*) (10 - 80 g/hL v závislosti na zdravotním stavu sklizně).

VR COLOR® se používá v průběhu alkoholového kvašení během fáze extrakce barvy (10 - 80 g/hL).

Nakonec je třeba zdůraznit, že u ročníků, které měly potíže s dosažením optimální fenolické zralosti (2007, 2008 a v některých regionech 2011), umožnilo použití VR SUPRA® a VR COLOR® zvýšit intenzitu barviva a jeho stabilitu o více než 30 %.

FLOTACE

Flotace je technika, která odstraňuje polyfenoly a čistí mošt a zároveň zajišťuje úsporu času a energie ve vinném sklepě. Během několika hodin se z moštu odstraní pektiny a lze přidat kvasinky, aniž by došlo k narušení chlazení (práce při pokojové teplotě). Kromě toho nové nástroje, jako je rostlinný bramborový protein **VEGECOLL®**, umožňují optimalizovat kvalitu vína (barvu, prekurzory aromat) lépe než tradiční enologické produkty, aniž by obsahovaly jakékoli alergeny. Po několika letech experimentů v obou oblastech je možné předložit níže uvedená doporučení.

PEKTINOVÝ TEST

Provádějte pravidelně pektinový test, dokud nebude šťáva zcela zbavená pektinu (negativní test).

Efektivní použití enzymu a negativní pektinový test jsou klíčem k úspěchu flotace.

PROTOKOL PEKTINOVÉHO TESTU

Příslušný postup je uveden na našich webových stránkách <http://www.laffort.com/en/products/laboratory>



**LAFASE® XL
CLARIFICATION**
1-3 mL/hL

Počkejte na negativní pektinový test

Přidání enzymů

Lisování



VEGECOLL®
VEGETAL CLARIFICATION

VEGECOLL®: 3-10 g/hL nebo
VEGECOLL® LIQUIDE: 6-20 cL/hL
Plyn (dusík) 5 bars
homogenizace.

Flotace

Stáčení Přidání kvasinek

Teplota: 15 až 20°C
(kompaktní flotace).

Tank: širší než vyšší, pokud je to možné.

Průtok vzduchu: 25-40 L/min (dle flotátoru).

Průtok činidla: 2,5-5 L/min

- Možnost přidat uhlí, bentonit nebo silikagel.
- Nízký finální zákal, možnost případně přidat jenné kaly.
- Rychlé přidání kvasinek 20 g/hL, aby nedošlo k zahájení kvašení s původními kvasinkami při pokojové teplotě spolu s **SUPERSTART® BLANC** nebo **SUPERSTART® ROUGE** vyrovnávající nedostatek sterolů. Dostatečný obsah živin.

Pokud potřebujete další informace o našich výrobcích z oblasti flotace, neváhejte nás kontaktovat.

Více informace o této metodě odkalení najdete v našem videu.





ROSTLINNÝ PROTEIN

Protein na bázi brambor

VEGECOLL®

VEGETAL CLARIFICATION

VEGECOLL®

Bílý a růžový mošt a tepelně ošetřený červený mošt

Rostlinný protein na bázi brambor (nový a exkluzivní původ) pro odkalení moštů a vín.

- Nealergenní protein, který není živočišného původu a neobsahuje GMO.
- Výroba dle patentovaného postupu, který neznamená denaturaci proteinu
- Velmi vysoký potenciál zeta, velmi rychlé vyčištění.
- V současnosti nejreaktivnější rostlinný protein ve vinařství.
- Neexistuje riziko nadměrného přečiření.
- Rychlá flotace při nízké dávce, nejlepší zachování aromatu.

Dávkování:

* Flotace: 3-10 g/hL (VEGECOLL® prášek) - 6 - 20 cL/hL (VEGECOLL® tekutý).

* Čiření bílé a růžové šťávy jako prevence proti oxidaci: 3-20 g/hL.

* Čiření lisovaných šťáv (nízký tlak) pro odstranění oxidovaných fenolických sloučenin: 10-30 g/hL.

VEGECOLL® je k dispozici v tekuté formě.

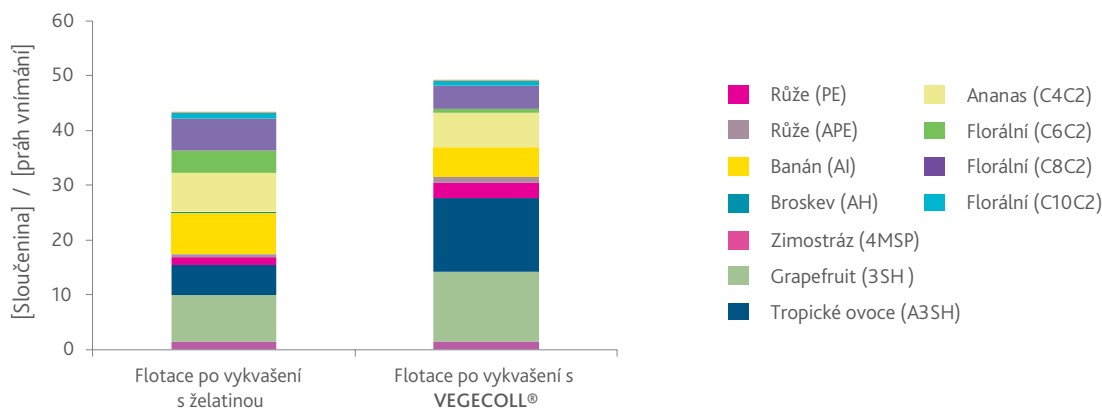


500g
5 kg



20 L

Optimalizace aromatického profilu



Během flotace: velmi krátká doba sedimentace a tvorba kompaktních kalů

	Doba usazení kalů	Výška kalů	Finální zákal (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	≈ 30 min	< 10%	56
Želatina 10 cL/hL	≈ 1h 30 min	> 10%	53



Zkouška provedena na moštu Colombard (2012) v objemu de 1000 hL.



ŘADA POLYMUST®

KOMPLETNÍ ŘADA NEALERGENNÍCH PRODUKTŮ PRO ČÍŘENÍ MOŠTŮ A VÍN

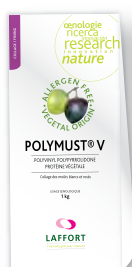


Díky výzkumné činnosti v oddělení výzkumu a vývoje LAFFORT® jsme mohli vyvinout novou inovativní řadu bez alergenů a určenou ke specifickému číření moštů a vín.

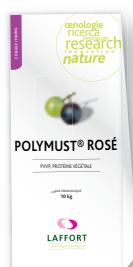
FORMULACE A APLIKACE VÝROBKŮ Z ŘADY POLYMUST®

NÁZEV	FORMULACE	APLIKACE	DÁVKOVÁNÍ
POLYMUST® V	Rostlinný protein PVPP	Prevence oxidačních jevů (odstranění oxidovaných fenolických sloučenin náchylných ke spojování vůní a změně barvy).	30 - 80 g/hL
POLYMUST® ROSÉ	Rostlinný protein PVPP	Odstranění fenolických kyselin. Zachování odstínu moštu a vína.	30 - 50 g/hL
POLYMUST® PRESS	PVPP Bentonit vápenatý Rostlinný protein	Řízení obsahu fenolu ve šťávě.	40 - 100 g/hL (lisovaná bílá a růžová šťáva) 15 - 50 g/hL (lisovaná červená vína)
POLYMUST® ORG	Rostlinný protein Bentonit vápenatý	Pozoruhodná účinnost číření. Čiřidlo v souladu s nařízením EU pro ekologickou produkci vína R(EU) 203/2012.	20 - 60 g/hL
POLYMUST® DC ORG	Rostlinný protein Bentonit vápenatý Aktivní uhlí	Řízení intenzity barvy šťávy a moštu.	20 -120 g/hL

NOVINKA '16



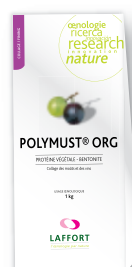
1 kg
10 kg



10 kg



1 kg
10 kg



1 kg



1 kg
10 kg



ČÍŘENÍ MOŠTŮ

CASEI PLUS

Kaseinát draselný pro veškerá ošetření proti oxidačním jevům a madeirizaci v moštu (bílém a růžovém).

- Obnovení barvy oxidovaných moštů (zhnědnutí) a zachování chuťových vlastností.
- Snížení obsahu železa u bílých vín.

Dávkování: 5 - 20 g/hL pro čištění.

20 - 60 g/hL pro obnovení madeirizovaných moštů nebo korekci barvy.

1 kg
5 kg
20 kg



POLYLACT®

Spojení PVPP a kaseinátu draselného na bázi celulózy pro preventivní a nápravné zásahy do zoxidovaných bílých a růžových moštů.

- Inhibice zhnědnutí a zbarvení do růžova a snížení hořkosti.
- Částečně působí na malé fenolické sloučeniny.
- V případě růžových moštů umožňuje obnovit barvu.

Dávkování: preventivní zásah: 20 - 40 g/hL - preventivní zásah: 40 - 100 g/hL.

1 kg
10 kg



MICROCOL® ALPHA

Přírodní bentonit sodný ve formě mikrogranulí a se silným účinkem eliminace proteinů, určený k stabilizaci a vyčištění moštů se širokým rozsahem pH.

- Silný účinek eliminace proteinů s ohledem na termosensitivní proteiny v rámci širokého rozsahu pH.
- Stabilita zatížení v čase.
- Velmi dobré usazování kalů (významná čisticí schopnost).
- Zachovává aromatickou intenzitu.

Dávkování: 10 - 80 g/hL.



1 kg
5 kg
25 kg



GECOLL® SUPRA

Tekutá želatina vyrobená z velmi čisté suroviny výhradně prasečího původu.

- Přispívá k odstranění hrubosti z poslední frakce lisování.
- Vhodná k použití při flotaci.

Dávkování: 4 - 10 cL/hL.

1,05 kg
5,25 kg
21 kg



GECOLL® FLOTTATION

Tekutá želatina s vysokou reaktivitou určená pro flotaci.

- Vysoká reaktivita s ohledem na částice v roztoku pH vína díky vysoké hustotě.
- Umožňuje rychlou flokulaci moštu.

Dávkování: 30 - 70 mL/hL (dle typu moštu, zátěže a jeho stavu).

10,5 kg





SPECIFICKÁ OŠETŘENÍ

VINICLAR® , VINICLAR® P & VINICLAR® GR

Přípravek na bázi PVPP - preventivní a nápravné ošetření oxidace moštu.

- Snížení rizika madeirizace a zabarvení bílých moštů do růžova.
- Selektivní odstranění polyfenolů odpovědných za hořkost.
- **VINICLAR® P** je složen ze 100% PVPP, **VINICLAR®** obsahuje malý podíl celulózy s cílem usnadnit čištění a filtrovatelnost vína.

Nyní k dispozici i ve formě granulí (**VINICLAR® GR**).

Dávkování: 15 - 30 g/hL při preventivním zásahu.

30 - 80 g/hL při nápravném zásahu u oxidovaného moštu.

1 kg
25 kg



SUPRAROM®

Přípravek na bázi kondenzovaných taninů, disiřičitanu draselného a kyseliny askorbové. Určený k preventivnímu a nápravnému zásahu při oxidace moštu.

- Ochrana proti oxidaci moštu.
- Zachovává čerstvost a intenzitu vůně.

Dávkování: 10 - 25 g/100 kg hroznů.

1 kg



GEOSORB® GR

Dekontaminace moštů a mladého vína v procesu kvašení s cílem poklesu obsahu geosminu a oktenonu.

- Selektivní adsorpce geosminu (zatuchlost, zemitost, cukrová řepa) a oktenonu (houby).
- Korekce sensorických vlastností vína z moštu zasaženého houbami jako například hnilobou nebo plísní.

Dávkování: Účinek na geosmin: 15 - 25 g/hL.

Účinek na oktenon: 35 - 45 g/hL.

5 kg
15 kg



CHARBON ACTIF PLUS GR

Aktivní uhlí pro potravinářské účely ve formě granulí.

- Použití u moštů v případě korekce barvy, zejména v rámci výroby šumivých vín.

Dávkování: 20 - 100 g/hL.

5 kg



enologie
ricerca
innovación

VÝROBKY PRO ZRÁNÍ VÍNA

ZRÁNÍ VÍNA



VÝROBKY Z KVASINEK 46

OENOLEES®	46
OENOLEES® MP	46
MANNOFEEL®	47

ENZYMY 48

Enzymy pro zrání	48
------------------------	----

TANINY 49

Taniny pro zrání vína	49
Řada QUERTANIN®	49

ČÍŘENÍ 52

VEGECOLL®	53
Ošetření v případě oxidace	54
Senzorické zjemnění, vyčištění a stabilizace barviva	55
Pomocné výrobky	57
Proteinová stabilizace	57

SPECIFICKÁ OŠETŘENÍ 58

Aktivní uhlí	58
Mikrobiologická stabilizace: OENOBRETT®	59

STABILIZACE 60

Koloidní stabilizace: STABIVIN®	60
Vinná stabilizace: MANNOSTAB®	61
Vinná stabilizace: CELSTAB®	62
Ostatní vinné stabilizační produkty	63

KONZERVANTY 64



VÝROBKY Z KVASINEK

Inovace z přírody

OENOLEES® a OENOLEES® MP jsou vinařské speciality vyrobené z přírodních složek vína, získané inovativními a patentovanými výrobními postupy. Otevírají cestu k novému vinařství, které bude přirozenější a přesnější s cílem zhodnotit a zachovat to nejlepší z vína.

OENOLEES®

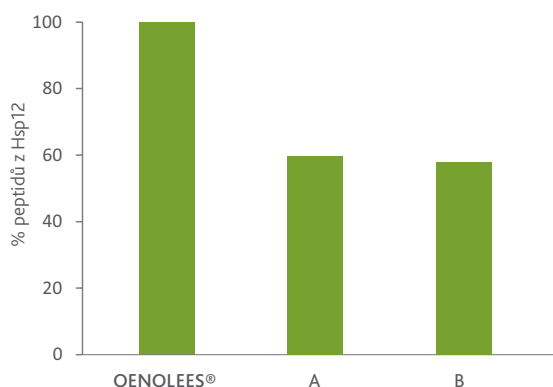
Všechny druhy vína

Specifický přípravek z buněčných stěn kvasinek s vysokým obsahem aromatických peptidů (Patent č. EP 1850682).

OENOLEES® přispívá ke zlepšení kvality vína následujícím způsobem:

- Snížení agresivních pocitů: zušlechtění některých fenolů odpovědných za hořkost a trpkost
- Zvýšení pocitu sladkosti: specifická peptidová frakce s extrémně nízkým prahem vnímání (16 mg/L oproti 3g/L u sacharózy).
- Pomáhá snižovat hladiny ochratoxinu A ve víně.

Dávkování: 20 - 40 g/hL.



Zásah musí být proveden minimálně 4 až 6 týdnů před lahvováním.

Srovnání hladiny Hsp12 (membránový protein původem z peptidu dávající pocit sladkosti vína) v různých výrobcích obdobné aplikace ve vztahu k nejkoncentrovanějšímu výrobku (100%).



1 kg

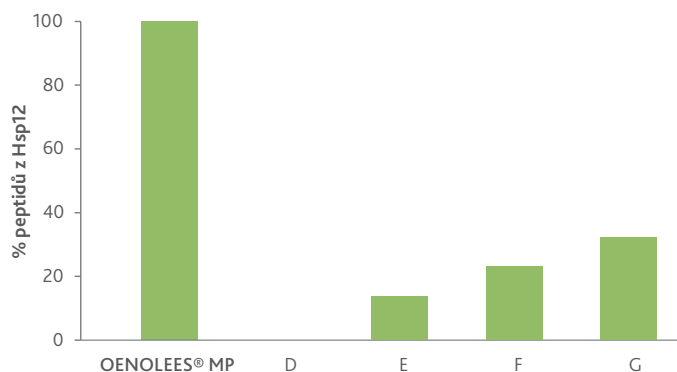
OENOLEES® MP

Všechny druhy vína

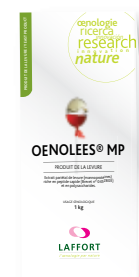
Parietální výtažek z kvasnic (mannoproteiny) s vysokým obsahem peptidů s výraznou chutí (patent č. EP 1850682) a polysacharidů.

- Přispívá ke zvýšení pocitů sladkosti vína.
- Umožňuje vinaři najít nejlepší rovnováhu mezi kyselými a hořkými pocity.
- Lze jej použít na konci zrání a při přípravě vín k lahvování.

Dávkování: 10 - 30 g/hL.



Srovnání hladiny Hsp12 (membránový protein původem z peptidu dávající pocit sladkosti vína) v různých výrobcích obdobné aplikace ve vztahu k nejkoncentrovanějšímu výrobku (100%).



1 kg



VÝROBKY Z KVASINEK

Inovace z přírody

NOVINKA '16

Mann  feel[®]
PURE MANNOPROTEINS

MANNOFEEL[®]

MANNOFEEL[®] je výsledkem odborných znalostí společnosti LAFFORT[®] v oblasti manoproteinů, jejich identifikaci, porozumění jejich působení a výrobě. Specifické manoproteiny MANNOFEEL[®] výrazně zvyšují vnímání objemu, kulatosti a délky smyslového prožitku.

- Čistý výrobek, 100% složení z manoproteinů.
- Látka přirozeně se vyskytující ve víně.
- Zachovává čerstvost a ovocnost vína.
- Podílí se na stabilizaci kyseliny vinné.
- Podílí se na stabilizaci barviva.
- 100% rozpustný výrobek s okamžitým účinkem na konci zrání či v průběhu přípravy vína na lahvování.
- Výborná filtrovatelnost, MANNOFEEL[®] nemění filtrovatelnost vína.

Dávkování: 25 mL až 150 mL/hL.

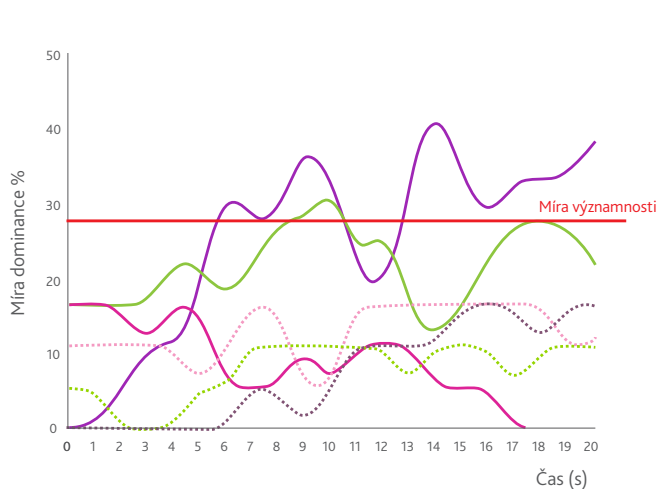


Senzorická analýza časové dominance pocitů (DTS)

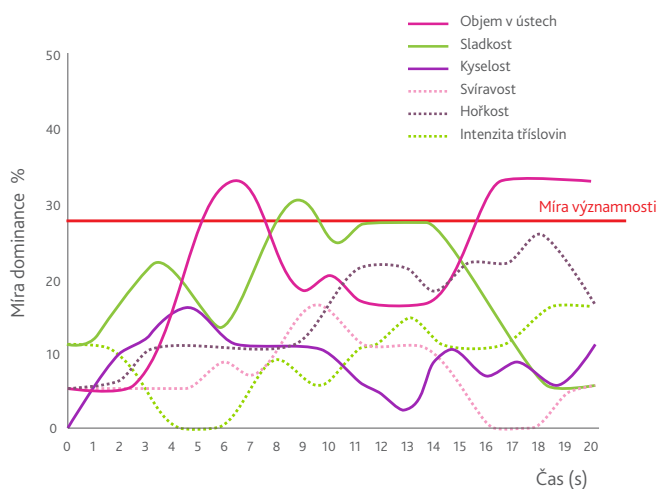
Tato nová metodika senzorické analýzy popisuje časový vývoj pocitů v ústech a zachycuje dynamické vnímání během ochutnávky. Smyslové hodnocení metodou DTS provedla skupina 18 porotců – odborníků z laboratoře LACO, která je držitelem akreditace COFRAC (akreditace č. 1-0522).

Hodnocení se týkalo šesti smyslových deskriptorů: svíravost, intenzita tříslovin, sladkost, kulatost spojená s objemem v ústech, hořkost a kyselost. Níže uvedené výsledky shrnují vývoj těchto 6 deskriptorů při nástupu, uprostřed a na konci chuťového zážitku.

Výsledky hodnocení pomocí DTS kontrolního vína, červeného italského vína (Barbera).



U kontrolního vína byl zaznamenán velmi výrazný vliv kyselosti spolu smírným vrcholem sladkosti ve střední části. Výsledky hodnocení pomocí DTS u kontrolního vína s přísadkou MANNOFEEL[®] v množství 10 cL/hL.



Kontrolní víno ošetření přípravkem MANNOFEEL[®] v množství 10 cL/hL vykazuje mírnou sladkost při nástupu opírající se o významnou dominanci objemu v ústech / kulatosti, která opět spouští pocit sladkosti uprostřed a vrací se k přetrvávající dominanci během objemu v ústech / kulatosti v závěru.

Senzorická analýza prostřednictvím časové dominance pocitů (DTS) ukazuje významné působení přípravku MANNOFEEL[®] na zesílení pocitů objemu a kulatosti vína v ústech.



ENZYMY PRO ZRÁNÍ

Přírodní urychlovače

EXTRALYSE®

Červená, bílá a růžová vína

Vhodné ke zrání na kalech pro výrobu kulatého vína.

- Přípravek pektolytických enzymů a β - (1-3 ; 1-6) glukonázy se sekundární aktivitou.
- Přináší kulatost a jemnost vína tím, že uvolňuje vyšší množství molekul z kvasinek.
- Zlepšuje filtrovatelnost vína, zejména v případě lisování *Botrytis cinerea*.

Dávkování: 6 - 10 g/hL.



250 g

LAFAZYM® AROM

Všechny druhy vín

Určené pro aromatická vína z hroznů typu Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Tramín červený apod.

- Přípravek pektolytických enzymů a β -glukosidázy se sekundární aktivitou.
- Zvyšuje aromatickou intenzitu vín z odrůd s glykosylovanými prekurzory typu terpenů a norisoprenoidy.
- Používá se u hotového vína a při míchání.

Dávkování: 2 - 4 g/hL.



100 g

LYSOZYM

Červená, bílá a růžová vína

Vhodné pro mikrobiální řízení vína.

- Enzym s muramidázovou aktivitou, která degraduje stěnu bakterií mléčného kvašení (Gram+).
- Zpomaluje činnost bakterií mléčného kvašení, snižuje potřebu SO_2 .
- Posiluje působení SO_2 u sladkých bílých vín a zlepšuje jejich mikrobiologickou stabilitu.
- V rámci výroby červeného vína zabraňuje předčasnému spuštění MLF během dlouhé macerace, pomalého nebo zastaveného alkoholového kvašení nebo v případě mikro-oxidace.
- Omezuje konkurenci mezi kvasinkami a bakteriemi.

Dávkování: 10 - 50 g/hL.



1 kg

V případě lisovaných červených vín, nezapomeňte na

LAFAZYM® CL, EXTRALYSE®, LAFAZYM® 600 XL, LAFASE® XL CLARIFICATION (p.34)



100 g
500 g



250 g



0,290 kg
11,6 kg



11,6 kg
1,16 kg



TANINY PRO ZRÁNÍ

Taniny pro zrání

CÍL	DRUHY VÍNA	TANIN	DÁVKOVÁNÍ
Zlepšení rovnováhy nebo struktury vína	Bílé a růžové	TANFRESH®	1 - 6 g/hL
	Červené	VR GRAPE® TAN'COR® TAN'COR GRAND CRU® GAMME QUERTANIN®	10 - 40 g/hL 10 - 30 g/hL 5 - 30 g/hL 2 - 20 g/hL
Regulace redoxních procesů	Bílé a růžové	TANFRESH®	0,5 - 6 g/hL
	Červené	QUERTANIN® TAN'COR GRAND CRU®	2 - 20 g/hL 10 - 20 g/hL
Regulace redoxních procesů	Červené	VR GRAPE®	10 - 40 g/hL
		TAN'COR GRAND CRU® QUERTANIN®	5 - 30 g/hL 2 - 20 g/hL

TAN'COR® GRAND CRU

Červená vína

Přípravek na bázi proantokyanidových taninů z hroznů a ellagových taninů z dubu, který se okamžitě rozpouští (postup IDP) a který je určen pro zrání červených vín.

Po vykvašení nebo během zrání umožňuje přípravek TAN'COR GRAND CRU® následující:

- působit na strukturu a délku chuťového prožitku v ústech.
- trvale stabilizovat barvivo (slučováním antokyanů stále ve volné formě).
- regulovat redoxní jevy a procesy.

Dávkování: 5 - 30 g/hL.



1 kg

TAN'COR®

Červená vína

Přípravek na bázi proantokyanidových taninů z hroznů a ellagových taninů z dubu, který se okamžitě rozpouští (postup IDP) a který je určen pro zrání červených vín.

TAN'COR® kombinuje vlastnosti ellagových a proantokyanidových taninů pro ošetření červených vín po vykvašení nebo během zrání, a to s těmito účinky:

- působení na strukturu vína a příprava ke zrání.
- ochrana vína před oxidačními jevy.
- regulace redoxních jevů a procesů.

Dávkování: 10 - 30 g/hL.



1 kg
5 kg

Více informací o postupu IDP najdete ve videu, které je ke shlédnutí na webových stránkách společnosti LAFFORT®.





TANINY PRO ZRÁNÍ

Nezbytná součást

TANIN VR GRAPE®

Všechny druhy vín

Okamžitě rozpustné proantokyanidové taniny z hroznů (vyrobny postupem IDP).

Díky vysoké kvalitě extrakce obsahuje TANIN VR GRAPE® pouze zanedbatelné množství fenolických kyselin (substráty *Brettanomyces*).

V průběhu zrání přípravek TANIN VR GRAPE® umožňuje následující:

- Vyrovnat nerovnováhu přírodních taninů.
- Stabilizovat barvivo díky tvorbě kombinací taninu a antokyanu.

Dávkování: 10 - 40 g/hL.



500 g

TANFRESH®

Bílá a růžová vína

Okamžitě rozpustný přípravek proantokyanidových a ellagových taninů na bázi taninů z hroznů (vyroben postupem IDP).

- Osvěžuje rozvinutá nebo unavená bílá a růžová vína.
- Přináší objem a délku chuťového zážitku v ústech.
- Omezuje redukční jevy.

Dávkování: 0,5 - 6 g/hL.



250 g



technologie
ricerca
investigación
research
innovation
nature

QUERTANIN®

Nezbytná součást

TANINY

Různé přípravky ellagových taninů jemné kvality extrahované ze srdce dubu (QUERTANIN®, QUERTANIN® SWEET & QUERTANIN® INTENSE NF) či ellagové taninů ze srdce dubu a okamžitě rozpustné galové taninů (QUERTANIN® CHOC') vyrobeny postupem IDP a určené pro bílá, růžová a červená vína.

QUERTANIN®

QUERTANIN® SWEET

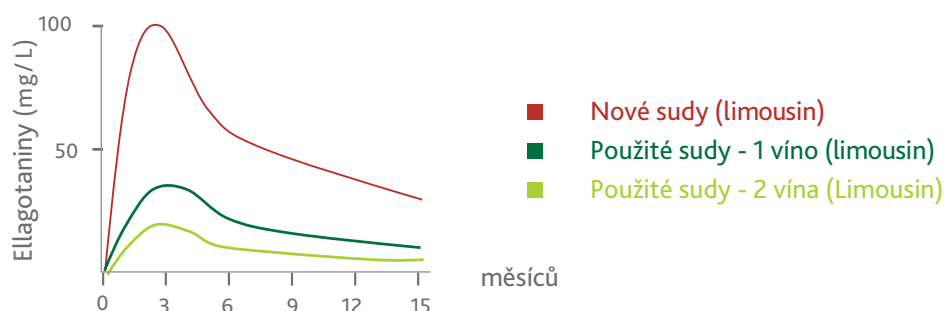
QUERTANIN® CHOC'

QUERTANIN® INTENSE NF

- Regulace oxidačně-redukčních jevů během zrání vína v sudech nebo v rámci mikro-oxidace.
- Během používání sudů lze tyto přípravy použít k obnově prostředí bohaté na ellagické taniny, které odpovídá novým sudům.
- Po přidání výrobku se doporučuje provést běžný stáčení vína až po číření či po přípravu na lahvování.

DÁVKOVÁNÍ

Ve vinařském kodexu se uvádí, že „taniny nesmí měnit čichové vlastnosti a barvu vína“. Konkrétní dávkování proto závisí na matici vína po provedení předběžných zkoušek.



Extrakce taninů z použitých sudů je nižší než z nových sudů. Ochranný účinek ellagických taninů se snižuje a stává se náchylnější k oxidaci. Přidáním QUERTANIN® umožňuje znovuvytvoření pufračních schopností pomocí taninů extrahovaných z nových sudů a tím chrání víno před oxidací.



ČÍŘÍCÍ PRODUKTY, PŘÍPRAVA A DÉLKA OŠETŘENÍ

	DOBA KONTAKTU PŘED OCHUTNÁVKOU*	PŘÍPRAVA / PŘIDÁNÍ ** (Před použitím se podívejte na štítek a technický list.)	RIZIKO PŘÍLIŠNĚHO SPOJENÍ	SPOJENÍ SE SILIKAGELEM	KONTAKTNÍ DOBA STÁČENÍM NEBO FILTRACÍ ***	POZNÁMKY
VEGECOLL®	1-3 dny	Rozpusťte ve vodě v poměru hmotnosti 1:10, nepěňte. Řádně promíchejte.			1-2 týdny	Nealergenní
Řada POLYMUST®	1-3 dny	Rozpusťte ve vodě v poměru hmotnosti 1:10. Přidejte do vína během čerpání.	✓		1-3 týdny	Nealergenní
Želatina	2-3 dny	Tekutá: postupně ji začleňte do vína, poté řádně promíchejte. Prášek: řádně rozpusťte v teplé vodě (40°C), v množství 50 g/L, a během přidávání ponechte ve vodní lázni.	✓	✓	7 dnů - 3 týdny	
Vaječný albumin	2-3 dny	Před otevřením protřepejte. Řádně promíchejte před přidáním do vína. Poté pečlivě promíchejte. Otevřená balení neprodlené spotřebujte.	✓		7 dnů - 3 týdny	Alergen: viz platnou legislativu týkající informací na obalu.
Vyzina	2-3 dny	Rozpusťte v poměru 10 g/L. Nechte kynout po dobu 2 hodin, a to za stálého míchání s cílem získat uspokojivou disperzi. Pokud je gel příliš hustý, přilijte vodu. Přilijte do vína, poté řádně promíchejte.		✓	2-4 týdny	
Kasein	1 den	Rozpusťte v 10-ti násobku hmotnosti přípravku ve vodě. Přidejte do vína během čerpání.	✓		10 dnů - 3 týdny	Alergen: viz platnou legislativu týkající informací na obalu.
PVPP	1 den	Rozpusťte ve vodě v poměru hmotnosti 1:4, a to jednu hodinu před použitím.	✓		10 dnů - 3 týdny	
Bentonit	2-3 den	Rozpusťte ve vodě v poměru hmotnosti 1:10, intenzivně míchejte po dobu 2 hodin (doporučená teplota vody 50°C). Nechte hydratovat po dobu 12 – 24 hodin. Před přidáním do vína smíchejte pro získání homogenního přípravku. Poté řádně promíchejte.	✓		5 dnů - 2 týdny	Lze jej použít u mladých červených vín k odstranění nestability barviva
OENOLEES®	1-2 den	Rozpusťte ve vodě v poměru hmotnosti 1:5 až 1:10. Po přidání řádně promíchejte.			4 - 6 týdnů	

* Během laboratorních zkoušek číření.

** Příprava: účinnost zásahu závisí na kvalitě čířidel. Za účelem dokonalého promíchání se výrazně doporučuje použití systému Venturi.

*** Doba kontaktu: doba sedimentace závisí na teplotě vína, objemu a tvaru nádoby, na případném použití silikagelu apod.



ROSTLINNÝ PROTEIN

Protein na bázi brambor

VEGECOLL®

Rostlinný protein na bázi brambor pro číření vín.

- Nealergenní protein, který není živočišného původu a neobsahuje GMO.
- Výroba dle patentovaného postupu, který neznamená denaturaci proteinu.
- Velmi vysoký potenciál zeta, velmi rychlé odkalení.
- V současnosti nejreaktivnější rostlinný protein ve vinařství.
- Neexistuje riziko nadměrného přečíření.
- Rychlá flotace při nízké dávce, nejlepší zachování aromat.

Dávkování u červeného vína:

* Číření červeného vína: 1 - 3 g/hL.

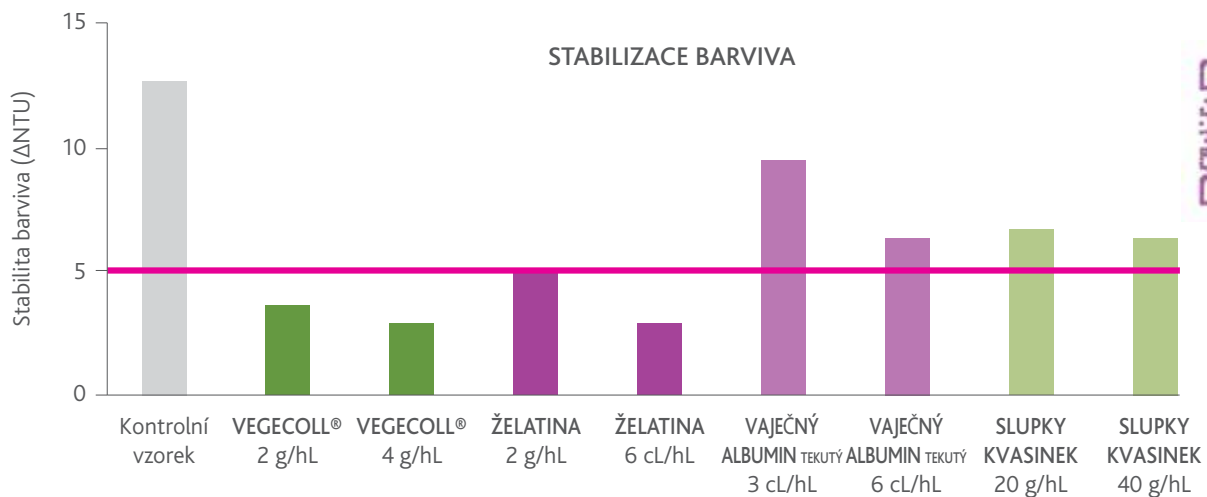
* Číření červeného lisovaného vína: 2 - 5 g/hL.

Dávkování u bílého a růžového vína: 1 - 10 g/hL.

Všechny druhy vína



500 g
5 kg



Zkouška provedená v roce 2013 v Bourg 2012. Výsledky testu stability barviva (měření zákalu před a po ochlazením na +4°C během 48 hodin), zkouška laboratoře SARCO. Pokud je rozdíl zákalu (ΔNTU) nižší než 5, je víno považováno za stabilní.

TEST STABILITY BARVIVA

- Změřte zakalení původního vzorku (NTU před zkouškou za studena).
- Pokud je zákal > 2NTU, profiltrujte 30 ml membránou 0,65 μm.
- Nalijte těchto 30 ml vzorku (ať už filtrovaného či nikoli) do lahvičky a nechte jej po dobu 48 hodin při teplotě +4°C.
- Po vytažení z chladničky lahvičkou protřepte a po 15 min při pokojové teplotě změřte zákal (NTU po zkoušce za studena).

Δ NTU = NTU po zkoušce za studena – NTU před zkouškou za studena

< 5 NTU	Stabilní
5 - 10 NTU	Velmi lehce nestabilní
10 - 20 NTU	Středně nestabilní
20 - 50 NTU	Obvykle nestabilní
> 50 NTU	Silná nestabilita



Lisovaná vína odrůdy Syrah a Grenache ošetřená 50 g/hL jako kontrolní vzorek vlevo a víno ošetřené VEGECOLL® vpravo. Účinek přípravku VEGECOLL® na barvu je viditelný a významný.



OŠETŘENÍ OXIDACE

POLYMUST® V

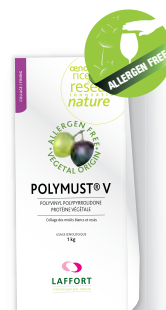
Bílá a růžová vína

Spojení rostlinného proteinu a PVPP pro preventivní ošetření oxidace u bílých a růžových vín.

- Prevence oxidace.
- Odstranění oxidovaných fenolických sloučenin, které obvykle zachycují vůně a mění barvu.

Dávkování: 30 - 80 g/hL.

1 kg
10 kg



CASEI PLUS

Bílá a růžová vína

Kaseinát draselný pro veškerá ošetření proti oxidačním jevům a madeirizaci vína.

- V případě zoxidovaného vína (zhnědnutí) umožňuje CASEI PLUS odstranění zabarvení, které přispívá k osvěžení barvy a zjemnění chuťových vlastností vína.
- V případě vína zasaženého šedou plísní se CASEI PLUS doporučuje k ošetření mladých bílých nebo růžových vín (a v některých případech i červených vín) ke snížení projevů oxidace.
- Čisticí prostředek, který se podílí na přípravě vín pro filtraci.
- Snížení obsahu železa u bílých vín.

Dávkování: 5 - 20 g/hL pro čištění.

20 - 60 g/hL pro obnovení madeirizovaných vín nebo korekci barvy.

1 kg
5 kg



POLYLACT®

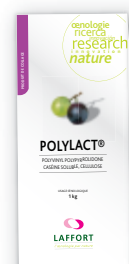
Bílá a růžová vína

Spojení PVPP a kaseinátu draselného na bázi celulózy pro preventivní a nápravné zásahy do zoxidovaných bílých a růžových vín.

- Inhibice zhnědnutí a zabarvení do růžova a snížení hořkosti.
- Částečně působí na malé fenolické sloučeniny.
- V případě růžových vín umožňuje obnovit barvu.

Dávkování: preventivní zásah: 15 - 30 g/hL – nápravný zásah: 30 - 70 g/hL.

1 kg
10 kg



ARGILACT®

Bílá a růžová vína

Spojení kaseinu a bentonitu pro ošetření bílých a růžových vín proti oxidaci.

- Zabraňuje oxidaci bílých vín (za přítomnosti lakázy).
- Odstraňuje látky způsobující hořkost a bylinné tóny.

Dávkování: 40 - 100 g/hL.

1 kg
25 kg





SENZORICKÉ ZJEMNĚNÍ



POLYMUST® PRESS

Spojení PVPP, bentonitu a rostlinného proteinu pro preventivní čiření lisovaných vín a ke snížení zoxidovaných tónů.

- Zjemnění červených lisovaných vín: vyčištění, stabilizace barvy, redukce trpkosti, zelenosti a metalických tónů, mikrobiologická stabilizace.
- Dávkování: 15 - 50 g/hL.

Červená vína



1 kg
10 kg

OVOCLARYL (PŘÁŠKOVÝ VAJEČNÝ ALBUMIN)

Čiřidlo na bázi vaječného albuminu, které je vhodné zejména ke snížení a harmonizaci polyfenolových frakcí v červených vínech.

- V případě červeného vína, jehož struktura taninů postrádá rovnováhu a jemnost v ústech, přispívá OVOCLARYL k zakulacení a zjemnění struktury a zároveň zachovává aromatické vlastnosti a typickost vína.
- U mladého červeného vína a vína připraveného k lahvování odstraňuje OVOCLARYL nestabilní taniny a napomáhá dosažení polyfenolové stability.
- Čiřicí prostředek, který se podílí na přípravě vín pro filtraci.

Dávkování: 6 - 10 g/hL.

4 g přípravku OVOCLARYL odpovídá 1 čerstvému bílku.

Červená vína



1 kg

ALBUCOLL®

Tekutý přípravek z vaječných bílků pro čiření a odkalení červených vín.

- Působí na nejagresivnější fenolické sloučeniny s cílem zjemnit a zdokonalit strukturu vín.
- Odstraňuje přebytečnou hořkost a trpkost na konci chuťového zážitku, aniž by poškodil aromatické vlastnosti a typickost vína.
- Vysoce kvalitní čisticí prostředek.

Dávkování: 3 - 8 cL/hL. 1 litr přípravku ALBUCOLL® odpovídá 32-33 čerstvým bílkům (3 cL přípravku ALBUCOLL® odpovídá 1 čerstvému bílku).

Červená vína



1 kg
5 kg

ICHTYOCOLLE

Vyzina vhodná k vyčištění prémiových bílých a růžových vín. Navrací zpracovaným vínům senzorickou čistotu a pozoruhodnou čírost.

- V případě hořkých vín ICHTYOCOLLE vločkováním odstraňuje nežádoucí polyfenoly a zároveň zachovává senzorické vlastnosti vína.
- V případě viskózních vín (tedy sladkých bílých vín vyrobených z hroznů napadených *Botrytis*) zlepšuje ICHTYOCOLLE filtrovatelnost tím, že působí na gummy a slizy.
- Snižuje riziko zhnědnutí vína.

Dávkování: 0,5 - 1,5 g/hL.

Bílá a růžová vína



250 g
500 g



LAFFORT® snižuje obsah SO₂ v kapalných výrobcích s cílem omezit přísun SO₂ a zároveň zachovat stabilitu výrobků.

SENZORICKÉ ZJEMNĚNÍ

GECOLL® SUPRA

Tekutá želatina vyrobená z velmi čisté suroviny, výhradně prasečího původu.

GECOLL® SUPRA se doporučuje k následujícím ošetřením:

- Červených vín ke stárnutí a mladých červených vín s vysoce reaktivními taniny.
- Suchých nebo sladkých bílých a růžových vín.

Dávkování: 4 - 10 cL/HL.

Všechny druhy vína

1,05 kg
5,25 kg
21 kg



GELAROM®

Tekutá želatina vyrobená z velmi čisté suroviny, výhradně prasečího původu.

V případě mladých uzavřených vín jim ošetření přípravkem GELAROM® navrácí ovocnost a jemnost chuti a vůně.

Dávkování: 3 - 6 cL/HL.

Všechny druhy vína

1,05 kg
5,25 kg
21 kg



GELAFFORT®

Tekutá želatina výhradně prasečího původu.

Slouží k vyčištění vína.

Dávkování: 1 - 3 cL/HL.

Všechny druhy vína

1,1 kg
5,5 kg
22 kg



GÉLATINE EXTRA N°1

Všechny druhy vína

Tepelně rozpustná a vysoce čistá želatina.

- Pomáhá odstranit nežádoucí fenoly (vyčištění a stabilizace).
- Zlepšuje potenciál stárnutí vína.
- Vysoce čistá želatina zachovávající rovnováhu a aromatickou jemnost vína.

Dávkování: 6 - 10 g/HL.



1 kg



POLYMUST® ORG

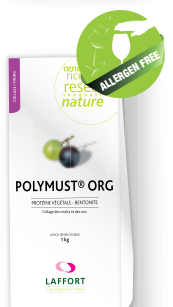
Spojení rostlinného proteinu a bentonitu vhodné pro číření vín.

- V souladu s nařízením EU pro ekologickou produkci vína R(EU) 203/2012.
- Pozoruhodná účinnost odkalení.

Dávkování: 20 - 60 g/HL.

Všechny druhy vína

1 kg





ČÍŘENÍ

Pomocné výrobky pro koláž / Proteinová stabilizace

Pomocné výrobky pro číření

SILIGEL

Koloidní roztok oxidu křemičitého pro použití v kombinaci s organickými čířidly.

- Zvyšuje efektivitu číření: sedimentaci a flokulaci.
- Zabraňuje nadměrnému přečíření.

Dávkování: 2 - 10 cL/hL – na 1 mL želatiny použijte 0,5 až 1 mL přípravku SILIGEL.

Přidejte nejprve SILIGEL a teprve potom želatinu nebo jiné čířidlo.

1,3 kg
6 kg
24 kg



VINOSOL 1

Koloidní suspenze křemičité soli stabilizované v alkalickém prostředí. Gel soli křemičité s vysokou molekulární hmotností.

- Silné a rychlé číření bílých vín.
- V případě odkalování červeného vína zajišťuje VINOSOL 1 (až 8 cL/hL) rychlou sedimentaci kalů.

Dávkování: 2 - 3 cL/hL.



1,2 kg
24 kg

Proteinová stabilizace

MICROCOL® ALPHA

Přírodní bentonit sodný ve formě mikrogranulí a se silným účinkem odbourávání proteinů, určený ke stabilizaci a číření vín se širokým spektrem pH.

- Silná schopnost odbourávání proteinů, zejména proteinů citlivých na teplo a v rámci širokého spektra pH.
- Velmi dobré usazování kalů (silný čisticí účinek).
- Zachovává aromatickou intenzitu.
- Přispívá ke zlepšení jasu vína.

Dávkování: 10 - 80 g/hL.



1 kg
5 kg
25 kg

MICROCOL® FT

Přírodní sodno-vápenatý bentonit určený ke stabilizaci proteinu vína během cross-flow filtrace.

- Díky vysoké čistotě obsahuje jen velmi malé množství krystalického oxidu křemičitého, který způsobuje otěr membrán.
- Dochází k řízení velikosti částic, což zabraňuje ucpání filtrů či zanesení mikročásticemi po filtraci.

Dávkování: 30 - 80 g/hL.



25 kg



SPECIFICKÁ OŠETŘENÍ

VINICLAR®, VINICLAR® P & VINICLAR® GR

Přípravek na bázi PVPP – preventivní a nápravné ošetření oxidace vína

- Snížení rizika madeirizace a zabarvení bílých vín do růžova.
- Selektivní odstranění polyfenolů odpovědných za hořkost.
- **VINICLAR® P** je složen ze 100% PVPP, **VINICLAR®** obsahuje malý podíl celulózy s cílem usnadnit čiření a filtrovatelnost vína.

Nyní k dispozici i ve formě granulí (**VINICLAR® GR**)

Dávkování: 15 - 30 g/hL při preventivním zásahu.

30 - 80 g/hL při nápravném zásahu u oxidovaného vína.

Bílá vína

1 kg
25 kg



REDOXY PLUS

Přípravek na bázi disiřičitanu draselného, kyseliny citronové a kyseliny askorbové. Preventivní ošetření proti oxidaci vína.

- Mikrobiologická stabilizace.
- Antioxidant pro bílá, červená a růžová vína.

Dávkování: 5 - 15 g/hL.

Všechny druhy vín

1 kg



SULFIREDOX

Roztok síranu měďnatého ve vodě v množství 25 g/L.

- Odstranění omezeného charakteru vína.

Dávkování: 0,2 - 1 cL/hL.

Maximální dávka: 1,5 cL/hL.

1 kg
5 kg



Aktivní uhlí

CHARBON ACTIF SUPRA 4

Aktivní uhlí pro potravinářské účely.

- Ošetření zabarvených bílých vín.

Dávkování: 20 - 100 g/hL.

5 kg
15 kg





MIKROBIOLOGICKÁ STABILIZACE

SPECIFICKÁ
OŠETŘENÍ

NOVINKA

OENOBrett®

OENOBrett® představuje specifickou kombinaci přírodního polysacharidu, chitosanu a enzymatického přípravku na bázi pektinázy a glukonázy, která podporuje lýzu a odstranění *Brettanomyces*.

- Oslabení membrány a poškození buněčného prostoru působením chitosanu.
- Synergický účinek enzymů, které urychlují sedimentaci lyzovaných buněk. Pokles populace kvasinek *Brettanomyces* je výrazný a pomáhá předcházet poškození.
- Díky svým antimikrobiálním účinkům je OENOBrett® nezbytným nástrojem v rámci strategie šetrného užití či snížení obsahu SO₂.
- Používá se po vykvašení (alkoholové kvašení a MLF).
- Snadné použití.

Dávkování: 10 g/hL.

Maximální dávka: 25 g/hL.

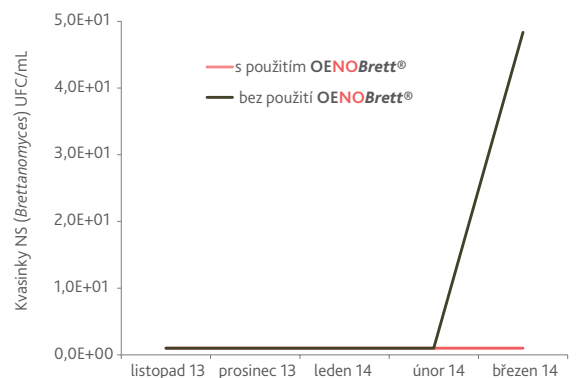
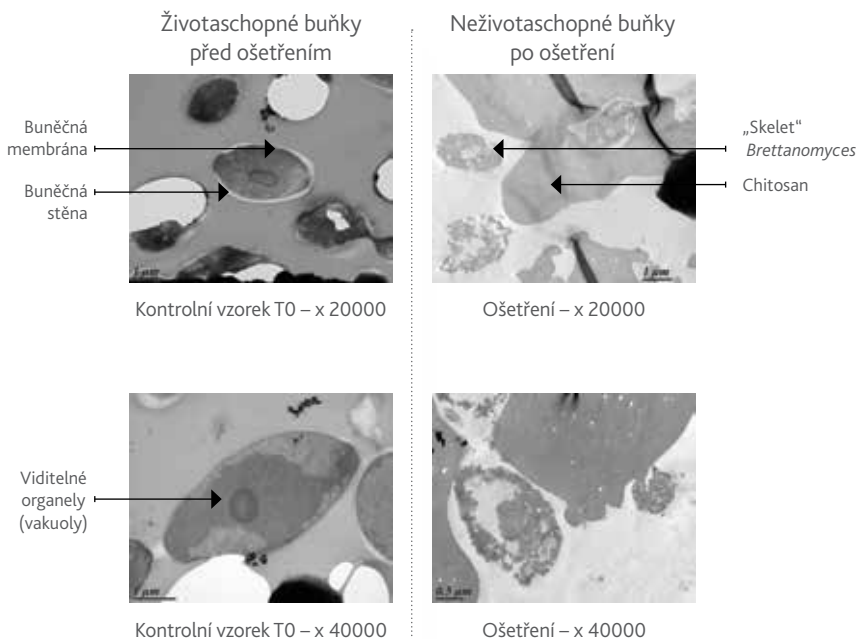


250 g
2,5 kg



Dávkování
do sudu (25 g).

Pozorování buněk *Brettanomyces* před a 8 dní po ošetření pomocí OENOBrett® v množství 10g/hL. OENOBrett® podporuje rozpad stěny a membrány, což vede ke smrti buňky.



Zkouška provedena ve spolupráci s IFV

Zkouška 2013; sledování populace kvasinek mimo rod *Saccharomyces* během stárnutí. Sklizeň bez SO₂ síření na konci MLF v množství 2 g/hL, úprava volného SO₂ na výši 25 mg/L po třech měsících s případným použitím OENOBrett®.

Pozorování pomocí transmisní elektronové mikroskopie, Hitachi H7650 Model (YPG).



LAFFORT® snižuje obsah SO_2 v kapalných výrobcích s cílem omezit přísun SO_2 a zároveň zachovat stabilitu výrobků.

KOLOIDNÍ STABILIZACE

STABIVIN®

Roztok arabské gumy 100% VEREK s vysokým stupněm ochrany pro stabilizaci barviva červeného vína.

Hydrofilní koloid, jehož funkcí je ochrana před problémy a usazeninami koloidní povahy, což umožňuje zachovat veškerou jasnost vína:

- Stabilizuje nestabilní barviva
- Zvyšuje ochranu proti kovové pachuti
- Synergické působení s přípravkem POLYTARTRYL® pro ještě lepší stabilizaci vinného srážení.

Dávkování: 7 - 15 cL/hL.



1,1 kg
5,5 kg
22 kg

STABIVIN® SP

Roztok arabské gumy s velmi nízkým indexem zanesení.

- Vzhledem ke specifickému výrobnímu postupu a striktnímu výběru použité arabské gumy se STABIVIN® SP podílí na koloidní struktuře vína.
- Velmi nízký index zanesení.
- STABIVIN® SP je roztok arabské gumy s nízkou koncentrací SO_2 (2 g/L).

Dávkování: 10 - 30 cL/hL.



1,1 kg
5,5 kg
22 kg

OENOGOM® INSTANT

Čistá arabská guma ve formě mikrogranulí, které se okamžitě rozpouštějí (postup IDP).

- Stabilizace barviva u červených vín.
- Zjemnění vína „vrstvou“ taninů.
- Absence SO_2 , a zachování chuti.

Dávkování: 20 - 100 g/hL.

2,5kg
25kg



OENOGOM® BIO



Čistá arabská guma ve formě mikrogranulí, které se okamžitě rozpouštějí (100% Verek).

- Stabilizace barviva u červených vín.
- Zvyšuje ochranu proti kovové pachuti.
- Synergické působení s přípravkem POLYTARTRYL® pro ještě lepší stabilizaci vinného srážení.

Dávkování: 20 - 30 g/hL.



2,5kg
25kg



VINNÁ STABILIZACE

MannOstab®

NATURAL STABILITY OF WINE

Červená, bílá a růžová vína.
Tichá i šumivá vína.

MANNOSTAB® obsahuje jediný mannoprotein, který se přirozeně vyskytuje ve víně a stabilizuje draselné soli, a sice: MP40™. Je enzymaticky extrahován ze stěny kvasinek za použití patentovaného postupu (patent č. 2726284), který zajišťuje a zachovává schopnost vinné vinnou stabilizace MP40™.

- Inhibice krystalizace solí vinanu draselného.
- Ošetření bez dopadu na sensorické vlastnosti vína.
- Přírodní složka již obsazená ve víně.
- Stabilizuje bílá, růžová a červená vína, tichá či šumivá, filtrovaná či nefiltrovaná.
- Žádné plýtvání, žádná spotřeba vody či energie.

Dávkování: 10 - 30 g/hL.

MANNOSTAB® je k dispozici v tekuté formě.

Dávkování: 10 - 30 cL/hL.



500 g



1,04 kg
10,4 kg

Datum odběru	27/06	30/06	02/07	04/07	07/07
Kontrolní vzorek					
Mannostab®					

Mikroskopické pozorování vývoje krystalů vinanu draselného umístěných při teplotě -4°C do roztoku MANNOSTAB® či nikoli.

stab®

NATURAL STABILITY OF WINE





VINNÁ STABILIZACE

LAFFORT® snižuje obsah SO_2 v kapalných výrobcích s cílem omezit přísun SO_2 a zároveň zachovat stabilitu výrobků.

CELSTAB®

STABILITY OF WINES

CELSTAB®

CELSTAB® je roztok celulóze guma, tedy vysoce čistého polymeru rostlinného původu (ze dřeva), vynikající nízkým stupněm polymerizace a nižší viskozitou. Díky tekuté formě v koncentraci 100 g/L jej lze snadno přidávat do vína.

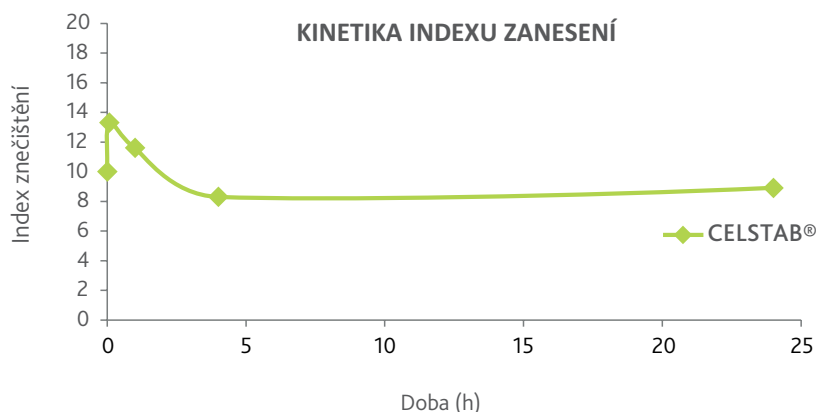
- Určeno ke stabilizaci vína s ohledem na srážení solí vinanu draselného.
- CELSTAB® je zárukou E466 a splňuje všechna kritéria stanovená pro celulóze guma uvedené ve vinařském kodexu.
- CELSTAB® je vysoce čistá celulóze guma. Má jednotné složení (jeden pík HPLC).
- Inhibice fáze nukleace a růstu mikrokrytalů (prostřednictvím narušení povrchu solí odpovědných za tvorbu krystalů).
- CELSTAB® představuje velmi silné inhibiční schopnosti (optimální stupeň substituce) a stabilizuje vína zasažená vysokým stupněm vinné nestability.
- CELSTAB® je tekutý přípravek CMC s nejnižším obsahem SO_2 .

Maximální povolená dávka: 10 cL/hL.



1,05 kg
5,25 kg
21 kg

V případě použití u červeného nebo růžového vína upozorňujeme na silné riziko interakce přípravku CELSTAB® s fenolickými sloučeninami, která může vést ke vzniku poruch a/nebo sraženiny. V případě růžového vína doporučujeme před použitím systematicky provést test krystalizace (6 dní při teplotě 4°C).



Měření provedená v
T = 0, T = 4 min, T =
1 h, T = 4 h,
T = 24 h

Index zanesení bílého vína s přidavkem 10 cL/hL přípravku CELSTAB® na membráně Millipore 0,65 μm. Několik hodin po ošetření přípravkem CELSTAB® se filtrovatelnost vína vrací do původního stavu.



VINNÁ STABILIZACE

POLYTARTRYL®

Kyselina metavinná vyrobená ve vakuu.

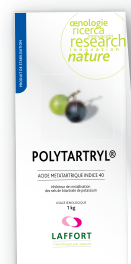
▪ Inhibitor krystalizace solí vinanu draselného.

POLYTARTRYL® SPÉCIAL: index 36/38. Lze jej přimíchávat v okamžik závěrečné filtrace.

POLYTARTRYL® 40: index 40. Přimíchává se 48 hodin před závěrečnou filtrací a lahvováním.

SUPER POLYTARTRYL®: index 40/42. Nejvyšší index esterifikace. Lze jej přimíchávat výhradně 48 hodin před závěrečnou filtrací.

Maximální povolená dávka: 10 g/hL.



1 kg
5 kg

DÍKY SVÝM ODBORNÝM ZNALOSTEM V OBLASTI STABILIZACE NABÍZÍ SPOLEČNOST LAFFORT® ŘEŠENÍ VHDNÉ PRO VŠECHNY KATEGORIE VÍNA S CÍLEM OPTIMALIZACE OŠETŘENÍ.

Hodnota DIT (%)	> 20	> 20	< 20
Kategorie vína	Vstupní /základ produktové řady, rychloobrátkové víno	Vstupní /základ produktové řady, rychloobrátkové víno	Prémiová – vína určená ke stárnutí (minimálně 6 měsíců)
Vápník (mg/L)	< 60	< 60	< 60
Doporučené ošetření	POLYTARTRYL®	CELSTAB®	MANNOSTAB®
Dávka ošetření (g/hL)	10	10	10-30
Bílá vína	Přímé ošetření	Přímé ošetření	Přirozená stabilizace bílých, červených a růžových vín.
Červená a růžová vína		Riziko interakce s fenolickými sloučeninami: vznik poruchy a / nebo sraženiny.	

DIT: STUPEŇ VINNÉ NESTABILITY (%)
Práh stability (bílé, červené a růžové víno):
< 5 % (v podmínkách měření v naší laboratoři)



KONZERVANTY

DISIŘIČITAN DRASELNÝ

Síření vína.

- Nařízení EU: maximální povolená dávka – viz místní právní předpisy platné pro maximální dávku oxidu siřičitého ve víně.

1 kg
25 kg



SIRNÉ TABLETY

Síření sudů a dřevěných kádí.

- Konzervace prázdných sudů a barelů: spalte 1 až 4 g/hL síry (postup pravidelně opakujte v závislosti na podmínkách skladování).
- Síření sudů po vyčištění: spalte 1 až 2 g/hL, jakmile je sud prázdný.
- K dispozici ve velikostech 2,5 g, 5 g a 10 g – balení po 1 kg.

TEKUTÁ SÍRA

LAFFORT® nabízí kompletní řadu různých roztoků na bázi síry: **SIRNÉ ROZTOKY, DISIŘIČITAN DRASELNÝ, DISIŘIČITAN AMONNÝ** apod., které jsou vhodné pro různé vinařské aplikace. Podrobné informace výrobců LAFFORT® obdržíte přímo od svého obchodního zástupce či prodejce.

OENOSTERYL®

Šumivé tablety disiřičitanu draselného.

- Pro síření vína v sudech během zrání.
- Během přepravy nákladními vozy se používá k zamezení oxidace moštů z hroznů zasažených šedou plísní a rozvoji plísní či původních kvasinek.
- Vzhledem k formě tablet bez zápachu není nutné zajistit bezpečnostní zařízení.
- K dispozici v tabletách 2 a 5 g.



Balení po 48 tabletách

PODÍVEJTE SE NA ROZPUŠTĚNÍ
TABLET OENOSTERYL® VE VÍNĚ





NOBILE®

L'œnologie du bois

GRANULÁTY A HOBLINY 67

DUŽKY 68

BLOKY 70

OBNOVA SUDU 71

NOBILE®

L'œnologie du bois

VYBRANÉ SUROVINY

PŮVOD

Pečlivě vybrány pro své vinařské kvality, všechny šarže dřeva jsou z kvalitních kmenů a podléhají přísné kontrole. Díky znalostem aromatického potenciálu dubu různého původu (*Quercus petraea*, *Quercus robur*, *Quercus alba*) **Nobile®** vybírá a sestavuje dřevo s cílem omezit přirozenou různorodost a zajistit reprodukovatelnost.

ZRÁNÍ DŘEVA

Dřevo má přirozenou fázi zrání na místě po dobu nejméně 24 měsíců pod širým nebem. **Nobile®** tento proces řídí a sleduje vývoj sloučenin dřeva, které jsou u každého výrobku odpovědné za vinařský potenciál.

PŘESNÁ TECHNOLOGIE

Jakožto výrobce dřeva pro vinařské potřeby disponuje **Nobile®** vlastními technologicky nejvyspělejšími výrobními nástroji.

S ohledem na maximální jemnost se zahřívání provádí prouděním vzduchu, díky kterému se výrobky zahřejí rovnoměrně, či případně se využívá specifických postupů, které umožňují reprodukovat tepelné gradienty (srovnatelné se sudem). Díky úpravě uvolňování nestálých sloučenin ze dřeva, zkušenostem a technickým dovednostem je možné zajistit aromatickou a tríslovinovou reprodukovatelnost vytvořených profilů.

DÁVKOVÁNÍ & DOBA KONTAKTU

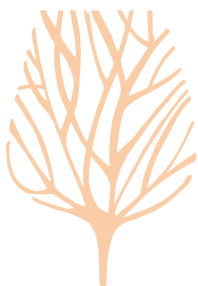
V závislosti na použité alternativě je třeba upravit dávkování s ohledem na vlastnosti vína určeného ke stárnutí a stanovené cíle.

Doba kontaktu je dána sledováním a degustací.

Pokud potřebujete více doporučení týkající se použití výrobků **Nobile®** obraťte se na náš specializovaný tým věnující se dřevěným výrobkům pro vinařství.

PŘEDPISY

Použití dubových štěpek podléhá příslušným předpisům. Seznamte se s platnou legislativou.



CHIPSY & GRANULÁTY

Kompletní řada vysoce kvalitních produktů spojujících tradici, odbornost a inovace.



ČERSTVÉ DŘEVO

NOBILE® FRESH 24 M

(granulát)

▶ Antioxidant a struktura.

NOBILE® AMERICAN FRESH

(granulát)

▶ Ovoce a lakton.

NOBILE® FRESH 24 M TT

(granulát)

▶ Svěžest a ovoce.
Aromatická komplexnost.

NOBILE® FRESH

(chipsy)

▶ Svěžest, ovoce a struktura.

NOBILE® BASE

(chipsy)

▶ Objem a kulatost
Bez tónů po zahřátí.

NOBILE® SPICE

(chipsy)

▶ Ovoce a koření.

NOBILE® SWEET

(granulát nebo chipsy)

▶ Vanilka a toast.

NOBILE® INTENSE

(chipsy)

▶ Objem a pražená mandle.

NOBILE® AMERICAN BLEND

(granulát nebo chipsy)

▶ Karamel a kouř.

ZAHŘÁTÉ DŘEVO

DÁVKOVÁNÍ

BÍLÁ VÍNA

Při kvašení: přimíchejte 1 až 3 g/L chipsů po odkalení.

Aplikace na hotová vína: přimíchejte 0,5 až 3 g/L par tak, že vložíte infuzní vaky **Nobile®** přímo do tanku.

ČERVENÁ VÍNA

Při stočení do tanku: přimíchejte 1 až 5 g/L chipsů postupně při plnění tanku.

Aplikace u vín po stáčení: přimíchejte 1 až 4 g/L par tak, že vložíte infuzní vaky **Nobile®** přímo do tanku.

BALENÍ

Pytel 15 kg (volné).

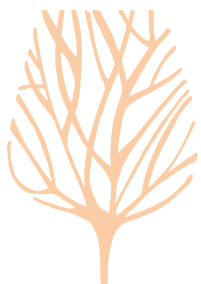
Pytel 15 kg obsahující 2 infuzní vaky po 7,5 kg.

DUŽKY

Dužky přinášejí vínu charakter a komplexnost a zároveň respektují ovocnost vína (spojení dřeva a vína).

Rozměry a hmotnost: Dužky 7 mm: 910 x 50 x 7 mm / ± 200g. - Dužky 12 mm (Elite): 910 x 100 x 12 mm / ± 600g.

Kontaktní plocha: Dužky 7 mm: 0,104 m² - Dužky 12 mm (Elite): 0,206 m².



7 mm	ROVNOMĚRNÍ OHŘEV	STAVE FRESH	▶	Svěžest, ovocnost a struktura.
		STAVE SENSATION	▶	Sladkost, vanilka a křupavost.
		STAVE INTENSE	▶	Objem, pražená káva a čokoláda.
GRADIENT OHŘEVU	STAVE RÉVÉLATION	▶	Struktura a aromatická komplexnost.	
	STAVE AMERICAN RÉVÉLATION	▶	Sladkost, perník.	
12 mm	GRADIENT OHŘEVU	STAVE ELITE	▶	Nuance, grilované a opékané tóny. Amplituda. Tradiční stárnutí v sudu.

POUŽITÍ

Dávkování: 2 až 4 dužky/hL - Stave Elite: 0,5 až 2 dužky/hL.

Doba kontaktu: 3 až 6 měsíců - Stave Elite: 6 až 8 měsíců .

BALENÍ

Krabice se 60 dužkami.

Dužky Elite: krabice s 20 dužkami (hermetické balení).

Nobile® Stave Fresh



ŘADA 18

Díky větší tloušťce přináší dužky 18 mm vínu **objem a amplitudu** chuťového zážitku. Dužky nabízejí také optimalizovaný ohřev díky postupu „Soft Oak“.

Dužka | 18

Rozměry a hmotnost: 910 x 60 x 18 mm / ± 600g.
Kontaktní plocha: 0,144 m².

18 mm	ROVNOMĚRNÝ OHŘEV	8 - XBASE	▶ Ovocná chuť, bez toustových tónů. Délka - plnost.
	GRADIENT OHŘEVU	8 - XTREME	▶ Výraz zralého ovoce. Sladkost s tóny moka kávy a pražené kávy.
		8 - DIVINE	▶ Textura. Prodlužuje ovocnou chuť až do komplexního finále (elegance typu burgundského barrique).

POUŽITÍ

Dávkování: 1 až 3 dužky/hL.

Doba kontaktu: 4 až 10 měsíců.

BALENÍ

Krabice s 20 stužkami (hermetické balení).

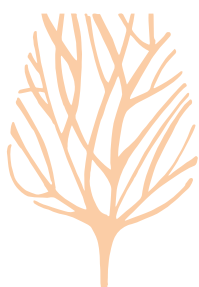
POSTUP SOFT OAK

V rámci řady Nobile® 18 mm se používá postup „Soft Oak“, jehož cílem je optimalizace vypalování dužek. Tento program prvotního vypalování přispívá vytvoření specifického výrazu.



BLOKY

Použijte konkrétní profily z řady dužek **Nobile®** pro kratší dobu zrání vína.



Rozměry: 50 x 50 x 7 mm - Elite: 50 x 50 x 12 mm.
Kontaktní plocha: 7 mm : 0,104 m² - 12 mm (Elite): 0,206 m².

7 mm	ROVNOMĚRNÝ OHŘEV	BLOCK FRESH	▶ Svěžest, ovoce a struktura.
		BLOCK SENSATION	▶ Sladkost, vanilka a křupavost.
		BLOCK INTENSE	▶ Objem, pražená káva a čokoláda.
12 mm	GRADIENT OHŘEVU	BLOCK RÉVÉLATION	▶ Struktura a aromatická komplexnost.
		BLOCK AMERICAN RÉVÉLATION	▶ Sladkost, perník a lakton.
12 mm	DVOJITÝ OHŘEV	BLOCK ELITE	▶ Nuance, grilované a opékané tóny. Délka chuti Tradiční stárnutí v sudu.

POUŽITÍ

Dávkování: 3 až 6 g/L.
Doba kontaktu: 3 až 4 měsíce.

BALENÍ

Pytle 5 kg (obsahující 1 infuzní síť 5 kg).




BARREL REFRESH

Vdechněte nový život svým sudům.

Rozměry: 7 x 2 (32 x 2,3 x 0,7 cm) - 14 x (300 x 25 x 18 mm) v případě 18 mm.
Kontaktní plocha: 0,273 m² - 0,401 m² v případě 18 mm.



7 mm		BARREL REFRESH SENSATION	▶ Sladkost, vanilka a křupavost.
		BARREL REFRESH RÉVÉLATION	▶ Struktura a aromatická komplexnost.
18 mm		 8 - XBASE	▶ Ovocná chuť, bez toustových tónů. Plnost a délka.
		 8 - XTREME	▶ Výraz zralého ovoce. Sladkost s tóny moka kávy a pražené kávy.
		 8 - DIVINE	▶ Textura. Prodlužuje ovocnou chuť až do komplexního finále (elegance typu burgundského barrique).
		SPECIÁLNÍ BARREL REFRESH	▶ Na přání dle požadované směsi.



VÝHODY ŘADY BARREL REFRESH

- Znamená 20 až 100% nového dřeva (1 Nobile® Barrel Refresh ± 20% nového dřeva).
- Inovativní systém připojení pro velmi snadné použití.
- Výhody v podobě řízené mikrooxidace.
- Zachování sudů.

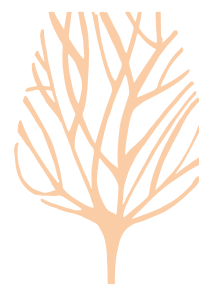
POUŽITÍ

Dávkování: 1 až 3 Barrel Refresh/sud dle stupně vyčerpanosti sudu a požadované intenzity dřevěného aroma.

Doba kontaktu: 4 až 6 měsíců v závislosti na výrobku a druhu vína.

BALENÍ

- Jednotka.
- Krabice po 10 Nobile® Barrel Refresh.





POLYMUST® ROSÉ

Stabilizujte trvale barvivo vašich růžových vín

Preventivní odstranění fenolických kyselin.

Snížení množství oxidujících sloučenin.



Seriously Rosé





Seriously Rosé

S vědomím technického charakteru výroby růžových vín s řadou čtých a komplexních barev a aromat rozvíjí společnost **LAFFORT®** odborné znalosti prostřednictvím svého experimentálního centra různorodého a specializovaného týmu, který se zaměřuje na řadu cílených produktů pro potřeby výroby nejlepších růžových vín.



LAFFORT ROSÉ

Seriously rosé

OCHRANA PROTI OXIDACI

Chcete-li zamezit oxidaci polyfenolů na chinony a ochránit aroma, je zapotřebí využít veškerých dostupných technik k ochraně proti oxidaci, a to použití inertních plynů, pečlivých postupů, správných hygienických postupů, ve sklepě apod.

KAPACITA V CHLADU

Chlad snižuje enzymatickou činnost extrakce barviva a oxidace (polyfenol – oxidázy). Z tohoto důvodu je nezbytné provést fáze před kvašením rychle s dostatečnou kapacitou v chladu.

LISOVÁNÍ

V případě růžových vín z přímého lisování je rizikem rychlé a kvalitativní uvolňování šťávy s cílem získat nejlepší aroma, aniž by došlo k extrakci barvy. Při plnění lisu se proto důrazně doporučuje použít enzymy.



LAFAZYM® PRESS



LAFAZYM® 600XL



LAFASE® XL CLARIFICATION

RYCHLÉ A KVALITATIVNÍ UVOLNĚNÍ ŠŤÁVY

KVAŠENÍ

Výběr kmene kvasinek i výživy umožňuje zaměřit a také optimalizovat aromatický profil vína dle stanoveného cíle.



ACTIFLORE®
ROSE



ZYMAFLORE®
X16



ZYMAFLORE®
X5



ZYMAFLORE®
VLI



ZYMAFLORE®
DELTA

←
FERMENTAČNÍ
AROMATA

→
ODRŮDOVÁ
AROMATA



LAFFORT ROSÉ

Seriously rosé

SUPERSTART® BÍLÉ & RŮŽOVÉ

Přípravek pro kvasinky s vysokým obsahem vitaminů a minerálů pro optimalizovaný metabolismus kvasinek v průběhu celého kvašení.

FRESHAROM®

Specifický přípravek neaktivních kvasinek s vysokým obsahem glutationu a prekurzorů glutationu. Zachovává aroma a pocit kulatosti v ústech.

NUTRISTART® & NUTRISTART® ORG

Kompletní nebo organická výživa k vyrovnání nedostatku dusíku v moštu.

ČÍŘENÍ RŮŽOVÝCH VÍN

Včasné číření růžových vín, a to v moštu nebo během alkoholového kvašení, umožňuje působit na fenolické sloučeniny, které přitahují aroma a mění barvu či strukturu vína. V kombinaci s dobrou hygienou vinného sklepa a pečlivým postupem včetně kontroly chladu a kyslíku vám vhodné číření umožní vyrábět velká růžová vína.

KONTROLA OXIDACE	ZJEMNĚNÍ VÍNA	SNÍŽENÍ OBSAHU FENOLICKÝCH SLOUČENIN	ZAJIŠTĚNÍ INTENZITY BARVY
<p>POLYMUST® ROSÉ (Bramborový protein, PVPP). Stabilizace barvy, nižší obsah fenolové kyseliny.</p> <p>VEGECOLL® (Rostlinný protein z brambor). Silné působení na polyfenoly oxidovatelných.</p> <p>POLYLACT® (PVPP, kaseinát draselný) Zamezení hnědnutí.</p>	<p>POLYMUST® ORG (Hrachový protein, bentonit vápenatý) Efektivní vyčištění. Ochrana organoleptického potenciálu. Použitelné pro výrobu biovína.</p> <p>POLYMUST® V (Hrachový protein, PVPP) Odstranění oxidovatelných fenolických sloučenin.</p>	<p>POLYMUST® PRESS (PVPP, bentonit vápenatý, rostlinný protein) Kontrola barviva. Redukce svíravosti. Snížení rostlinného charakteru.</p> <p>ICHTYOCOLLE (Vyzina) Eliminuje hořkost. Projasnění vína.</p>	<p>POLYMUST® DC ORG (Hrachový protein, bentonit vápenatý, aktivní uhlí). Snížení odstínu. Stabilizace barvy.</p>
<p>Tyto výrobky mohou mít širší spektrum účinků, než které jsou zde uvedeny, a to s ohledem na charakter ošetřovaného vína. V případě dotazů se neváhejte obrátit na svého dodavatele nebo zástupce společnosti LAFFORT®.</p>			

STABILIZACE

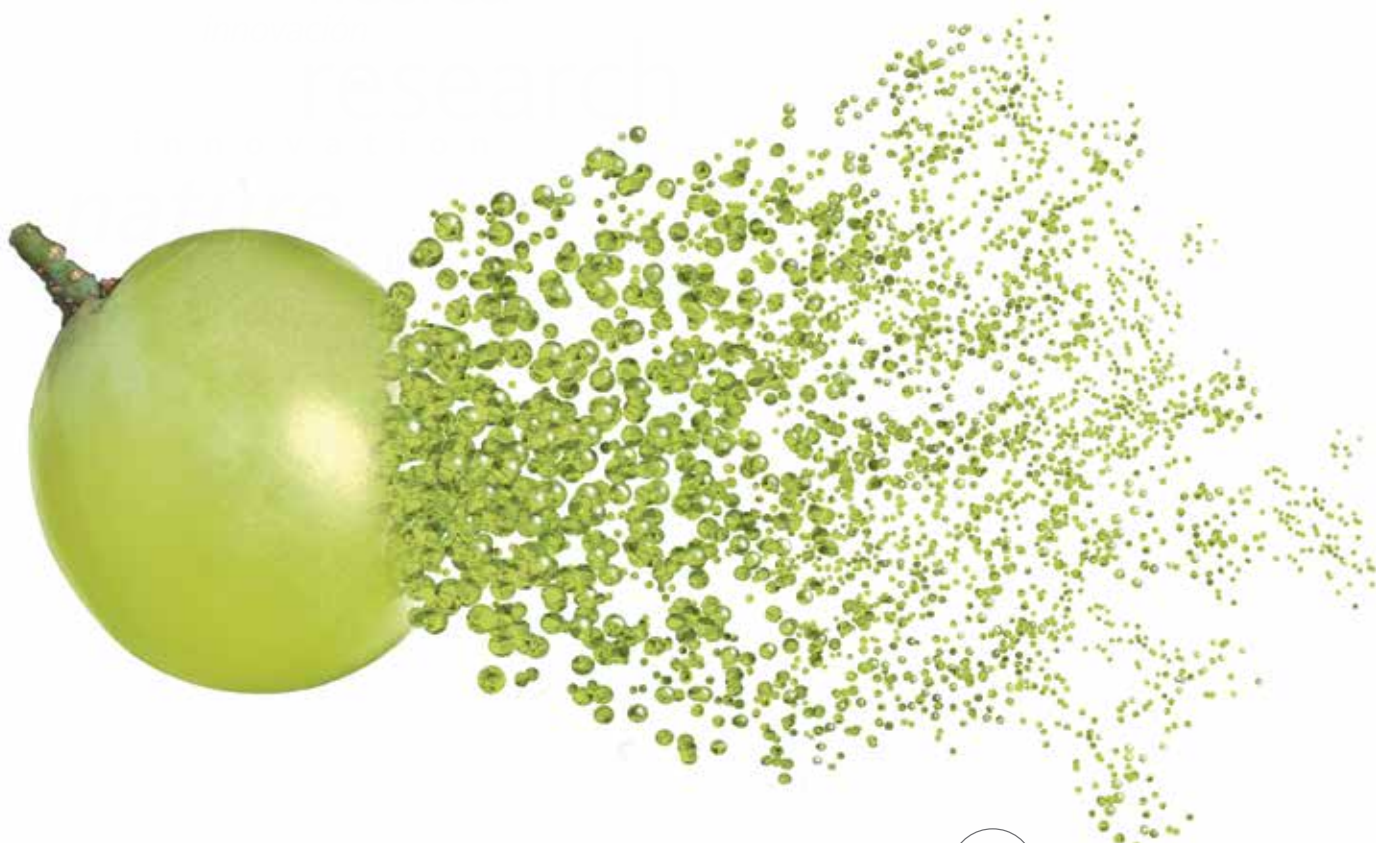
Na konci procesu mohou některé postupy změnit aromatický profil nebo barvu vína, avšak existují možnosti stabilizace s ohledem na příslušné kvality vína.

MICROCOL® ALPHA

Bentonit sodný nejlépe zachovává barvu a aroma a zároveň má dobré vlastnosti při stabilizaci bílkovin.

CELSTAB®

CMC pro vinnou stabilizaci a s dobrou filtrovatelností.



LAFFORT spark®

...LA BULLE PAR NATURE

Výroba jakostních šumivých vín je výsledkem několika po sobě jdoucích kroků, které musejí být optimalizovány s ohledem na dosažení požadovaných cílů.

Pro každý krok vytvořila společnost LAFFORT® v rámci své řady LAFFORT® SPARK nejvhodnější výrobky nejen pro produkci *tradičních šumivých vín*, ale i *nových moderních vín*.



LAFFORT

l'œnologie par nature

enologie

ricerca

innovación

ŘADA

Spark®

PŘÍPRAVA ZÁKLADNÍCH VÍN 78

TVORBA BUBLIN 79

MÍCHÁNÍ PŘI STÁČENÍ 80

EXPEDIČNÍ LIKÉR 81





PŘÍPRAVA ZÁKLADNÍHO VÍNA

Pečeť přírody

Optimalizace potenciálů různých odrůd při zachování, výběru a získávání toho nejlepšího z přírody, což je spojeno s přesným vinařstvím, umožňuje získávat požadované základní víno bez ohledu na zvolenou metodu výroby. To nejlepší základní víno pro každé šumivé víno.

PŘÍPRAVA MOŠŤŮ

Pro jemnost a eleganci základního vína a pro zachování jeho pěnivosti.

Odkalení
moštu

LAFAZYM® CL: 

přípravek čistěných pektolytických enzymů pro rychlé odkalení moštů.

LAFAZYM® PRESS: 

přípravek pektolytických enzymů určený pro odstopkované hrozny.

- Napomáhá extrakci aromat a omezuje extrakci fenolických sloučenin (hořkost, oxidace apod.).

Číření
moštu

POLYMUST® PRESS: *pro přesné číření různých frakcí lisování.*

- Odstraňuje oxidované a oxidovatelné fenolické sloučeniny.
- Chrání aromatické prekurzory a hraje podstatnou roli v jemnosti a pěnivosti základního vína.

Barva
moštu

CHARBON ACTIF PLUS GR: *výběrové granulované aktivní uhlí určené pro korekci barvy.*



KVAŠENÍ ZÁKLADNÍHO VÍNA

*Vybrané specifické kvasinky umožňují rozvíjet potenciál moštu.
Kvasinky významně přispívají k charakteru a osobnosti základního vína.*



+



nebo



SUPERSTART® spark

Elegance a jemnost

Svěžest, aromatická intenzita a odrůdový charakter.

MALOLAKTICKÉ KVAŠENÍ



LACTOENOS® B16 STANDARD

- Kmen *Cenococcus oeni* určený pro základní víno s nízkým pH.
- Vysoce odolný kmen, vhodný zejména pro nízké pH, které je charakteristické pro základní vína.
- Rozkvas se provádí před aplikací do vína, 3 - 5 dní dříve.

VINNÁ STABILIZACE ZÁKLADNÍCH VÍN

CELSTAB®
STABILITY OF WINES

CELSTAB® je roztok celulózové gumy, tedy vysoce čistého polymeru rostlinného původu s nízkým stupněm polymerizace a viskozity. Tekutá forma v koncentraci 100 g/L usnadňuje přimíchání do základního vína.

Přimíchání se provádí před lahvováním (obraťte se na svého vinaře / prodejce LAFFORT®).



TVORBA BUBLIN

Pečeť přírody

SPARK®

Správné řízení vlastností vína v okamžiku stáčení (fyzikálně-chemických vlastností, jako například zákal, pH, teplota, SO₂, pevné látky, proteiny apod.) je rozhodující pro optimální odběr pěny.

PŘÍPRAVA KVASINEK PRO STÁČENÍ (tradiční metoda, původní metoda a Charmat)

Příprava
kvasinek

SUPERSTART® spark

Patent č. FR 2736651. Spojení faktorů růstu a faktorů přežití zajišťuje kompletní odběr pěny.

- V průběhu rehydratace kvasinek se přidávají esenciální prvky (steroly), které tvoří jejich membránu až do poslední generace kvasinek tak zajišťují průchodnost membrány, odolnost vůči alkoholu a dobrou stavbu nosiče.
- Zlepšuje životaschopnost buněk během přípravy kvasinek a zajišťuje dobrou odolnost vůči fyzikálně-chemickým podmínkám základních vín určených ke kvašení.

Dávkování: 30 g/hL do vody určené k rehydrataci kvasinek.



TESTOVÁNO A
SCHVÁLENO
MIKROBIOLOGICKOU
LABORATOŘÍ TECHNICKÉ
DIVIZE CIVC.

Kvasinky
odběru pěny

ZYMAFLORE® spark

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, Pinot blanc apod.

- Kmen *Saccharomyces cerevisiae* (dříve bayanus) vyšlechtěný v oblasti Champagne.
- Rychlá autolýza pro optimální stárnutí na laškách.
- Dobrá fermentační kinetika.
- Fermentační odolnost vůči nejobtížnějším podmínkám (TAV, zákal, teplota).
- Dobrá odolnost vůči alkoholu a SO₂.

DOPORUČENÝ KMEN PRO:

- * Jemná, elegantní a kulatá šumivá vína.
- * Vína s dlouhým stárnutím, produkce terciárních aromat.
- * Umožňuje získat silná a kulatá vína s jemným a elegantním aromatickým profilem.
- * Vhodný zejména pro tradiční metodu.



ZYMAFLORE® X5

Chardonnay, Chenin blanc, Pinot blanc, Muscat, Aligoté apod.

- Odhalení odrůdových aromat typu těkavých thiolů a tvorba fermentační aromat (estery).
- Čerstvá a komplexní vína.

DOPORUČENÝ KMEN PRO:

- * Svěží a aromatická vína.
- * Vína s velmi vysokou produkcí odrůdových a fermentačních aromat (zimostráz, grapefruit, tropické ovoce).



ZYMAFLORE® X16

Chardonnay, Chenin blanc, Pinot blanc, Muscat, Aligoté apod.

- Velmi dobrá fermentační kapacita.
- Velmi silná tvorba aromat (esterů).
- Charakter POF (-): jemný a čistý profil.
- Nízká tvorba H₂S.

DOPORUČENÝ KMEN PRO:

- * Aromatická a moderní vína.
- * Vína s velmi vysokou produkcí fermentačních aromat (bílá broskev, bílé květy, žluté ovoce).



THIAZOTE® PH

Diamoniumfosfát a thiamin hydrochlorid.

- Obsahuje faktory růstu nezbytné ke zvýšení populace kvasinek v kvasu a směsi.
- Obsahuje zdroj minerálního dusíku, který stimuluje hladký průběh fermentace.
- Používá se při rozvoji kvasinek a v míchání při stáčení.
- Dávkování: 5 g/hL



Výživa



MÍCHÁNÍ PŘI STÁČENÍ

Pečeť přírody

Přídavek při střásání lahví (tradiční metoda)

CLEANSpark®

Přídavek při střásání lahví (bentonit / alginát) určený pro automatické nebo manuální střásání, který zajišťuje:

- Dokonalé vyčištění vína v láhvi
- Rychlé a kompletní odstranění částic ve víně
- Sklouznutí sedimentů vytvořených na stěnách láhve bez zanechání stop

Dávkování: 6 až 8 cL/hL.



Taniny pro stáčení

TANSpark®

Spojení taninů v tekuté formě, podílí se na číření a ochraně struktury vína.

Dávkování: 3 až 4 cL/hL. Přimíchejte do směsi pro stáčení před přidáním kvasinek pro stáčení.

TANFRESH®

Spojení proanthokyanidinových taninů a ellagických taninů z dubu. Umožňuje osvěžit aromatické profily zoxidovaných základních vín.

Dávkování: 0,5 až 1 g/hL.



OPTIMALIZACE STÁRNUTÍ NA KALECH OPTIMALIZACE STÁRNUTÍ NA KALECH

OENOLEES®

Specifický přípravek z buněčných stěn kvasinek (patent č. EP 1850682). Urychluje zrání na kalech, optimalizuje jemnost a pevnost pěny.

V rámci tradiční metody:

- Použití OENOLEES® při stáčení zajišťuje objem a kulatost vína, které mělo málo času na zrání v láhvi.
- Vhodné zejména pro brzkou spotřebu (méně než 10 měsíců).

Dávkování: 10 g/hL.

V uzavřených tancích:

- OENOLEES® zajišťuje kulatost a sladkost a zároveň i terciární aroma vína.
- Zkracuje dobu stárnutí na kalech.

Dávkování: 20 až 30 g/hL.



FRESHAROM®

Specifický přípravek neaktivních kvasinek s vysokou redukční schopností (5,3%).

- Vhodné zejména pro metodu Charmat.
- Účinně chrání aromatický potenciál vína a významně zpomaluje oxidované tóny (sotolon, fenylacetaldehyd).
- Umožňuje rovněž získávat aromatičtější šumivá vína s lepším potenciálem pro stárnutí.
- Díky svému složení se FRESHAROM® aktivně podílí na jemnosti a pevnosti pěny.

Dávkování: 30 g/hL.



EXPEDIČNÍ LIKÉR

Pečeť přírody

SPARK®

Nejvíce střeženým tajemstvím každého výrobce je konečný dotek, který danému výrobku propůjčuje jeho identitu. Toto tajemství se nachází v expedičním likéru, ve kterém se odrážejí všechny drobné detaily umožňující výrobek personalizovat a odlišit se, zároveň se však přizpůsobit podmínkám každého trhu. Jedná se tedy o pocit sladkosti, objem v ústech, eleganci a jemnost bublin, kvalitu pěny, čerstvé aroma nebo aroma stárnutí, aromatickou komplexnost apod.

ARABSKÁ GUMA

Tradiční metoda, původní metoda a Charmat



STABIVIN®

Roztok arabské gumy 100% VEREK s vysokým indexem ochrany pro stabilizaci nestabilního barviva růžových a červených šumivých vín.

- Stabilizuje nestabilní barvivo.
- Zvyšuje ochranu vůči kovovým zákalům.
- Dávkování: 7 - 10 cL/hL. Používá se přímo v expedičním likéru.



OCHRANA A OPTIMALIZACE ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Tradiční metoda, původní metoda a Charmat



OENOLEES® MP

Extrakt z kvasinek (manoproteiny) s vysokým obsahem peptidů (patent č. EP 1850682) a polysacharidů.

- Umožňuje úpravu sladkosti bez cukru.
- Umožňuje vinaři najít nejlepší rovnováhu mezi kyselými a hořkými pocity.
- Aktivně se podílí na obnovení pěnivých vlastností šumivých vín.
- Zcela rozpustná forma usnadňující použití.

V případě tradiční metody, původní metody a metody Charmat přináší použití přípravku OENOLEES® MP v expedičním likéru objem a kulatost vína, což umožňuje výrazně snížit množství vína v likéru.



QUERTANIN® CHOC'

Přípravek ellagických taninů specifické kvality, získaných ze srdce francouzského dubu a okamžitě rozpustných (postup IDP).

- Používá se v expedičním likéru a umožňuje opětovně strukturovat vína.
- Dávkování: 2 - 10 g/hL. Rozpusťte QUERTANIN® CHOC' přímo v expedičním likéru.



QUERTANIN® SWEET

Přípravek ellagových tříslovin specifické kvality, získaných ze srdce francouzského dubu a okamžitě rozpustných (postup IDP).

- Používá se v expedičním likéru a umožňuje opětovně strukturovat vína.
- Dávkování: 2 - 10 g/hL. Rozpusťte QUERTANIN® SWEET přímo v expedičním likéru.



LAFFORT *your eyes only*

Nový nástroj od LAFFORT®....

Série **LAFFORT® your eyes only** která je určena pro všechny uživatele našich výrobků, je řadou videí na téma správné přípravy a použití některých výrobků, kde úspěšnost zásahu částečně spočívá ve způsobu přípravy.

K dispozici je celkem osm videí:



MANNOSTAB®



OENOBRETT®



VEGETOLL®



MICROCOL® ALPHA



GÉLATINE EXTRA N°1



Rehydratace kvasinek



Postup IDP



OENOSTERYL®



LAFASE® XL CLARIFICATION & VEGETOLL® při flotaci

Podívejte se na naše nové video o flotaci.

Všechna videa jsou k dispozici na našich webových stránkách v sekci videa, na našem kanálu YouTube a na Facebooku.



V tomto katalogu najdete přímo na stránkách daných výrobků QR kódy, díky kterým získáte přímý přístup k těmto videím.

Neváhejte a skenujte!

1 - Zkontrolujte



2 - Dívejte se

enologie
ricerca
innovaci3n
research
nnovation

ature PŘÍLOHY

■ PROTOKOL OBNOVENÍ FERMENTACE.....	84
■ ŘÍZENÍ MLF U VÍNA S NÍZKÝM OBSAHEM KYSELINY L-JABLEČNÉ (< 1 g/L).....	86
■ PROTOKOL OBNOVENÍ MLF.....	88
■ NÁSTROJE NA OKYSELENÍ MOŠTU A VÍNA.....	90
■ KOŠER VÝROBKY PRO PESACH.....	92
■ LAFFORT® : ZÁVAZEK BIO.....	93



PROTOKOL OBNOVENÍ FERMENTACE

Na 100 hl zastaveného vína:

FÁZE 1: PŘEDBĚŽNÁ OPERACE V TANKU



1. Proveďte stočení bez přístupu vzduchu.
2. Upravte teplotu vína na 20°C.
3. Proveďte síření v množství 1-2 g/hL.
4. Přidejte: U bílého vína: **BI-ACTIV®** 40 g/hL
U červeného vína: **OENOCCELL®** 20-40 g/hL



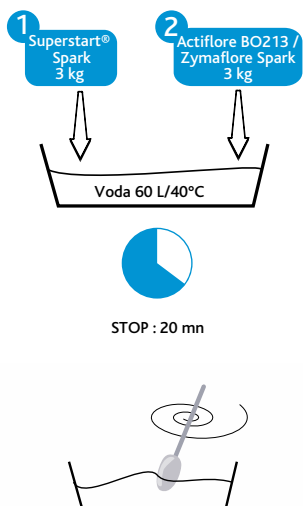
5. Promíchejte víno v uzavřeném okruhu každých 12 hodin, a to po dobu alespoň 48 hodin.
6. Přejděte k fázi 2.

FÁZE 2: PŘÍPRAVA PATY TANKU



2-1. PŘÍPRAVA VÍNA PRO PATU TANKU

1. Vezměte 5 % objemu ošetřeného vína z fáze.
2. Nastavte alkohol na 8 %, cukr na 20 g/L a teplotu na 20°C.
3. Přidejte **THIAZOTE® PH**: 40 g/hL odpovídající finálnímu objemu paty tanku (10 % objemu tanku určeného k ošetření).



2-2. PŘÍPRAVA KVASINEK

1. Voda 60 L při teplotě 40°C.
2. Přidejte preparátor kvasinek **SUPERSTART® SPARK**: 3 kg (30 g/hL), poté řádně promíchejte.
3. Přidejte **ACTIFLORE® B0213** nebo **ZYMAFLORE® SPARK**: 3 kg (30 g/hL).
4. Počkejte 20 minut, promíchejte.
5. Přidejte okamžitě 20 l vína ošetřeného v rámci etapy 2-1.
6. Počkejte 10 minuta, nechte zchladnout 20°C (ne níže) a udržte teplotu mezi 20 a 25°C.
7. Celková doba přípravy kvasu by neměla přesáhnout 45 minut. Přejděte ke kroku 2-3.

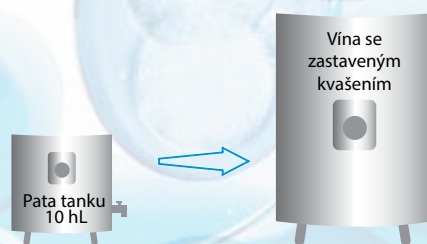


2-3. AKLIMATIZACE KVASINEK

1. Do spodní části tanku (fáze 2-1) přidejte kvasinky (fáze 2-2) a udržte teplotu kolem 20°C.
2. Sledujte hustotu a udržte teplotu směsi na 20°C až do hustoty 1000 (zamezte úplnému vyčerpání cukru ve spodní části tanku a výraznému poklesu aktivity kvasinek). Provzdušňujte od počátku alkoholového kvašení.
3. Zdvoujnásobte objem ošetřeného vína (fáze 1) při teplotě 20°C.
4. Sledujte hustotu a stále udržte teplotu směsi na 20°C až do hustoty 1000. Stejně jako v předchozím kroku provzdušňujte, dokud se aktivita kvasinek opět nezintenzivní.



FÁZE 3: SMÍCHÁNÍ PATY TANKU DO TANKU



1. Zákvas do ošetřeného vína (fáze 1) a udržte teplotu 20°C.
2. Přidejte 30 g/hL **NUTRISTART® ORG** vzhledem k celkovému objemu ošetřovaného tanku (fáze 1).

ŘÍZENÍ MLF U VÍNA S NÍZKÝM OBSAHEM KYSELINY L-JABLEČNÉ (< 1 g/L).

Proces MLF může být obtížný u vína s nízkým obsahem kyseliny L-jablečné, jelikož bakterie nemají dostatek substrátu pro svůj rozvoj.

KONCENTRACE KYSELINY JABLEČNÉ < 1 g/L

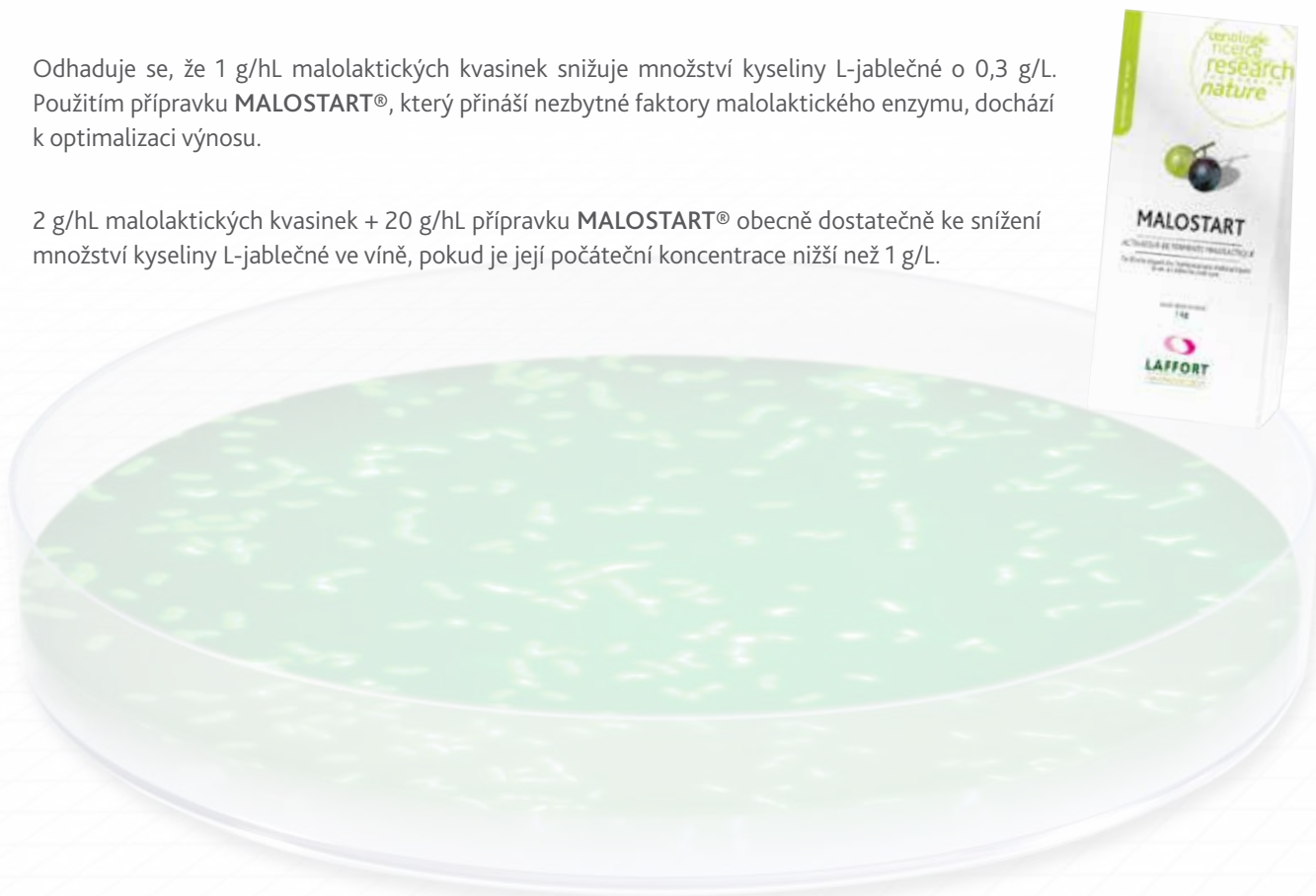
V tomto případě je třeba použít malolaktické kvasinky jako přirozený „zásobník“ malolaktických enzymů. Ve skutečnosti obsahuje každá bakteriální buňka množství malolaktických enzymů v cytosolu. I v případě že buňka nemůže růst, mají tyto enzymy zbytkovou aktivitu.

V případě klasického naočkování není tato okamžitá enzymatická aktivita dostatečná k úplné realizaci MLF. Bakterie se musí nejprve rozvinout, aby mohly vytvářet enzymy v dostatečném množství.

Nicméně pokud je koncentrace kyseliny L-jablečné nižší než 1 g/L, enzymatická aktivita kvasinek je významná a odpovídá množství použitých kvasinek.

Odhaduje se, že 1 g/hL malolaktických kvasinek snižuje množství kyseliny L-jablečné o 0,3 g/L. Použitím přípravku **MALOSTART®**, který přináší nezbytné faktory malolaktického enzymu, dochází k optimalizaci výnosu.

2 g/hL malolaktických kvasinek + 20 g/hL přípravku **MALOSTART®** obecně dostatečně ke snížení množství kyseliny L-jablečné ve víně, pokud je její počáteční koncentrace nižší než 1 g/L.



PROTOKOL REALIZACE MLF U VÍNA S MÉNĚ NEŽ 1 g/L KYSELINY L-JABLEČNÉ

Příklad pro 50 hL:

FÁZE 1:

Příprava kvasinek: rehydratujte 2 dávky pro 50 hL bakterií LACTOENOS 450 PreAc® ve směsi vody bez chloru (2 L), vína (2 L) a ENERGIZER® dodaného spolu s baktériemi. Nechte působit 15 minut.



FÁZE 2:

V průběhu míchání přidejte kvasinky.

FÁZE 3:

6 h po přidání MALOSTART® (20 g/hL) během míchání.



FÁZE 4:

Udržujte teplotu tanku 20°C.

Poznámka: Tento protokol se používá u vína s nízkým počátečním obsahem kyseliny jablečné (< 1g/L). V případě zastavení MLF použijte protokol uvedený na listu „Protokol zotavení MLF“.



PROTOKOL OBNOVENÍ MLF

Obtíže při realizaci MLF mohou mít různé příčiny:

- Konkurence zbytkových kvasinek.
- toxicita vína, přítomnost inhibičních látek (etanol, SO₂, mastné kyseliny se středně dlouhým řetězcem)
- nedostatek bakteriální flory
- nedostatek živin pro bakterie

Na každou z těchto situací existuje vhodné opatření:

1- SNÍŽENÍ KONKURENCE SE ZBYTKOVÝMI KVASINKAMI

K odstranění kvasinek existují různé techniky, jako je číření, stáčení, filtrace (práh 1 µm) nebo blesková pasterizace. Ve všech případech platí, že po provedení operace je důležité okamžitě přistoupit k očkování vybraných bakterií s cílem rychle kolonizovat dané prostředí.

2- DETOXIFIKACE PROSTŘEDÍ

K odstranění sloučenin inhibujících činnost bakterií je neúčinnějším ošetřením přidání buněčných stěn kvasinek (OENOCCELL®, 20 až 40 g/hL) během míchání v uzavřeném okruhu. Tuto operaci je třeba provést 24 až 48 hodin před bakteriální inokulací, a to z důvodu zajištění optimální hladiny přežití.



3- POUŽITÍ ROBUSTNÍCH BAKTERIÍ

Všechny bakterie nemají stejné genetické predispozice, aby odolaly i těm nejnáročnějším podmínkám. Bakterie LACTOENOS® B16 STANDARD jsou jedním z nejsilnějších kmenů na trhu, zejména s ohledem na svou silnou odolnost vůči mastným kyselinám se středně dlouhým řetězcem.



4- AKTIVACE BAKTERIÍ

K řešení problémů s nedostatky prostředí se doporučuje použít přípravek MALOSTART® po naočkování bakterií s cílem poskytnout všechny nezbytné sloučeniny potřebné k malolaktické činnosti.



PROTOKOL OBNOVENÍ MLF

Shora uvedené situace jsou úzce spojené: pokud po alkoholovém kvašení přetrvávají ve víně kvasinky (*Saccharomyces* nebo *Brettanomyces*), ničí prostředí a tvoří látky, které jsou pro bakterie toxické. Efektivní protokol zotavení MLF tak spojuje uvedené zásahy.

FÁZE 1:

Stočte víno bez přístupu vzduchu.

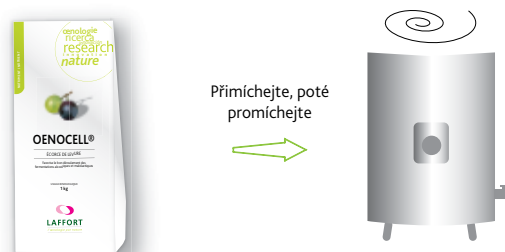
Poznámka: pokud je populace kvasinek *Brettanomyces* vyšší než 10^3 buněk/ml, víno profiltrujte (1 μ m).



FÁZE 2:

Vmíchejte OENOCELL® (20 až 40 g/hL).

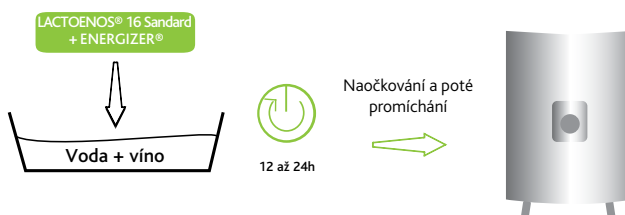
Promíchejte v uzavřeném okruhu každých 12 hodin po dobu 48 hodin.



FÁZE 3 (48 hodin po přidání OENOCELL®):

Provedte naočkování LACTOENOS® B16 STANDARD.

(Další informace o konkrétním aklimatizačním protokolu jsou uvedeny na obalu.)



FÁZE 4 :

Přimíchejte MALOSTART® (20 až 40 g/hL).

Promíchejte v uzavřeném okruhu.



Důležité upozornění: udržujte stabilní teplotu mezi 18°C a 25°C během všech fází až do konce MLF.

NÁSTROJE PRO OKYSELENÍ MOŠTU A VÍNA

K okyselení moštu a vína lze použít tři kyseliny:

- kyselina vinná (L(+) kyselina vinná)
- kyselina jablečná (kyselina L-jablečná, kyselina R, L-jablečná)
- kyselina mléčná (kyselina R, L-mléčná)

Tyto kyseliny se přirozeně vyskytují v hroznech. Liší se svou strukturou, schopností okyselení a organoleptickými účinky.

Ošetření se může skládat z kombinace různých kyselin (což je důležité zejména u vína pro organoleptické účely).

Požadované cíle by měly být předmětem předběžných zkoušek. Ve skutečnosti platí, že změny pH a celkové kyselosti se liší i v rámci jednoho ošetření, jelikož na mošt či víno má významný vliv iontová síla a pufrční kapacita.

HLEDISKO PRÁVNÍCH PŘEDPISŮ

Nařízení ES č. 606/2009 (příloha IA, bod 12) otevírá možnost používat kyselinu vinnou, kyselinu jablečnou a kyselinu mléčnou k okyselení hroznového moštu a vína.

Okyselení moštu a mladého vína v procesu kvašení:

Maximální dávka 1,5 g/L vyjádřená jako kyselina vinná odpovídá 20 mmol/L (1,0 g/L vyjádřená jako H_2SO_4). Ošetření probíhá v jednom kroku.

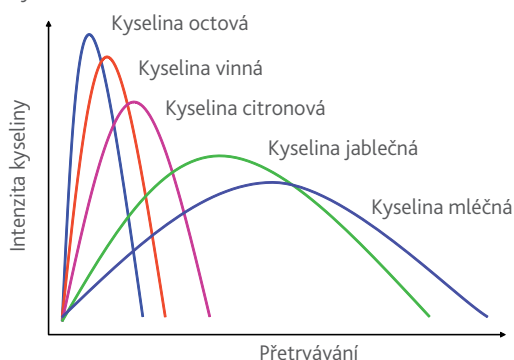
Okyselení vína:

Maximální dávka 2,5 g/L vyjádřená jako kyselina vinná odpovídá 33,3 mmol/L (1,6 g/L vyjádřená jako H_2SO_4). Ošetření probíhá v několika krocích v rámci zákonného limitu, a to výhradně v místě podniku, kde se víno vyrábí, a ve vinařské zóně, kde byly sklizeny hrozny použité k výrobě daného vína.

Veškerá ošetření musí být zapsána do manipulačního a detenčního registru.

V rámci stejného výrobku je vyloučeno provést současně okyselení a obohacení či doslazení (například, je možné obohatit či dosladit mošt nebo mladé víno při kvašení a okyselit víno po vykvašení). Výjimky jsou uvedeny přímo v daném nařízení (příloha V, odstavec C, bod 7).

Okyselení moštu a vína



Kyselina mléčná: jemná, vyvážená
Kyselina vinná: živá, bezprostřední.
Kyselina jablečná: jízlivá, méně bezprostřední.

Níže je uveden přehled dostupných výrobků a jejich základních vinařských vlastností.

	KYSELINA VINNÁ	KYSELINA JABLEČNÁ	KYSELINA MLÉČNÁ	POZNÁMKY
Chemický vzorec	$C_4H_6O_6$ E334 L	$C_4H_6O_5$ E296 DL/L	$C_3H_5O_3$ E270 DL	Jablečná a mléčná kyselina jsou achirální molekuly. Existují ve formě dvou enantiomerů: L formě a R formě. V hroznech přirozeně najdeme pouze L-formu kyseliny jablečné. Kyselina mléčná vzniká přirozeně z metabolismu bakterií mléčného kvašení, které ji produkují výhradně v L formě, zatímco spotřebovávají kyselinu jablečnou, a sice směs L a D, jakmile spotřebovávají cukry. se spotřebovávají cukry.
pKa	3,05 / 4,2 dvojsytná kyselina	3,4 / 5,1 dvojsytná kyselina	3,85 jednosytná kyselina	Kyseliny jsou klasifikovány podle jejich pKa (konstanta kyselosti). Čím vyšší pKa, tím slabší je kyselina.
Odpovídající 1 ekv.	75 g	67 g	90 g	
Doporučené cíle	červené – růžové - bílé	bílé – růžové	červené – růžové - bílé	
Ošetření moštu (při 20 mmol/L)	1,50 g/L	1,34 g/L	1,80 g/L	
Ošetření vína (při 33 mmol/L)	2,5 g/L	2,23 g/L	3,00 g/L	
Vliv na pH	+++	++	+	Kyselina vinná zůstává látkou s nejsilnějším účinkem na pH. S ohledem na zamezení příliš velkého srážení solí se doporučuje používat kvašení v moštu.
vliv na celkovou kyselost	++	+++	+++	
Chemická stabilita	- (srážení bitartátu K)	+++	+++	Draselné soli nebo vápenaté soli kyseliny jablečné a kyseliny mléčné jsou rozpustnější než kyselina vinná, riziko vypadnutí je proto nižší.
Mikrobiologická stabilita	+ Jediné nebezpečí spočívá ve znehodnocení kyseliny octové (problém zkysnutí) u některých bakterií mléčného kvašení.	--- Během MLF spotřebovávají bakterie mléčného kvašení kyselinu L-jablečnou.	-	Kyselina jablečná a mléčné reagují s bakteriálním metabolismem. Nicméně stále častější využití MLF (pomocí vybraných kvasinek) a dodržování hygienických předpisů vedou k velmi nízkému riziku těchto změn.
Organoleptický dopad	Živý, okamžitý, suchost, tvrdost.	Čerstvost, svěžest (zelené jablko).	Jemná a příjemná kyselost.	
Forma	Prášek	Prášek	Tekutá	Kyselina mléčná je v kapalné formě, prášek obsahuje neschválené mléčnany. Prášek lze rozpustit přímo ve víně.

enologie

ricerca

innovación

research



KOŠER VÝROBKY PRO PESACH

- ACTIFLORE® F33*
- ACTIFLORE® F5*
- ACTIFLORE® RMS2*
- BISULFITE 15
- BISULFITE 18
- BISULFITE NH400
- CHARBON ACTIF SUPRA 4
- DECAPOL ACTIF
- DECAPOL CHLORE
- DECAPOL H
- DECARTRATE LIQUIDE
- FOSFOREČNAN AMONNÝ*
- DIATOMYL P
- GEOSORB®
- LAFAZYM® EXTRACTION KP
- LAFAZYM® CLARIFICATION KP
- MICROCOL®
- MICROCOL® CL G
- NOBILE® (Řada)
- NUTRISTART® KP*
- NUTRISTART® ORG KP*
- OENOSTERYL® EFFERVESCENT
- PERL, 2, 4, 6, 8, 10, 15
- UHLIČITAN DRASELNÝ
- VINAN DRASELNÝ
- DISIŘIČITAN DRASELNÝ
- 10% ROZTOK
- KAUSTICKÁ SODA
- SÍRA
(DESTIČKY, SVÍČKY A ZÁPALNICE)
- SULFIREDOX
- SUPERSTART® KP*
- TANIN VR KP*
- THIAMINE KP*
- VINICLAR® P
- ZYMAFLORE® F15*
- ZYMAFLORE® RB2*
- ZYMAFLORE® RB4*
- ZYMAFLORE® FX10*
- ZYMAFLORE® RX60*
- ZYMAFLORE® ST*
- ZYMAFLORE® VL1*
- ZYMAFLORE® VL2*
- ZYMAFLORE® VL3*
- ZYMAFLORE® X16*
- ZYMAFLORE® X5*
- ZYMAFLORE® XPURE*

Prosíme, ověřte si dostupnost jednotlivých košer výrobků uvedených na seznamu v průběhu platnosti příslušného certifikátu.

Děkujeme, že před použitím výrobků si necháte schválit u vašeho rabinátu certifikáty košer výrobků, které jsou k dispozici na našich stránkách ke stažení. Certifikáty jsou k dispozici ke stažení před každou expedicí, jelikož certifikované šarže na skladě se každý rok mění.

JAKÝ JE ROZDÍL MEZI CERTIFIKACÍ KOŠER A KOŠER PRO PESACH?

Certifikace košer umožňuje konzumaci vína téměř po celý rok. Pouze certifikace košer pro Pesah pak umožňuje konzumaci vína během velikonočních svátků.

* Kvasinky, výživa a třísloviny: dle dostupnosti zásob.

LAFFORT®: závazek Bio

Bio certifikace a víno

Výrobky a skupiny výrobků použitelných při výrobě biovína se řídí nařízením EU č. 203/2012 a NOP (National Organic Program) ministerstva zemědělství USDA (United States Department of Agriculture).

Certifikace

Seznam výrobků LAFFORT® použitelných v rámci předpisů pro BIO a /nebo NOP výrobu vína je uveden na našich webových stránkách (přímý přístup naskenováním níže uvedeného QR kódu).

Rozhodli jsme se důvěřovat externím kontrolním orgánům jako Ecocert, OMRI a USDA: 5 z našich výrobků již má jejich vlastní certifikaci, která odpovídá konkrétnímu zadání jednotlivých organizací.

(www.ecocert.fr, www.omri.org, www.usda.gov).

Kde najdete naše certifikáty?

Navštivte stránky www.laffort.com a poté klikněte na rubriku „Ke stažení“ a kategorii „Certifikáty“.



<http://www.laffort.com/en/downloads/certificates>

Naše certifikáty a reference:



ZYMAFLORE® 011 BIO
OENOCELL® BIO
OENOGOM® BIO

BIO

Mnoho výrobků společnosti LAFFORT® je uvedeno na stránkách www.intrants.bio jako použitelných v ekologickém zemědělství.



NUTRISTART® ORG
SUPERSTART®



ZYMAFLORE® 011 BIO



LAFFORT

l'œnologie par nature

REJSTŘÍK DLE ŘAD VÝROBKŮ

KVASINKY

ACTIFLORE

Actiflore® B0213	16
Actiflore® Cerevisiae.....	16
Actiflore® F33	15
Actiflore® F5.....	16
Actiflore® RMS2	16
Actiflore® Rosé	16 & 74

ZYMAFLORE

Zymaflore® 011 BIO	14
Zymaflore® ALPHA	8
Zymaflore® CH9.....	12
Zymaflore® DELTA	11 & 74
Zymaflore® F15.....	10
Zymaflore® F83.....	10
Zymaflore® FX10.....	9
Zymaflore® RB2.....	10
Zymaflore® RB4	10
Zymaflore® RX60.....	9
Zymaflore® SPARK.....	14
Zymaflore® ST	13
Zymaflore® VL1	13 & 74
Zymaflore® VL2	13
Zymaflore® VL3.....	13
Zymaflore® X5.....	11 & 74
Zymaflore® X16	12 & 74
Zymaflore® XPure.....	7 & 9

VÝŽIVA

AKTIVÁTORY NA BÁZI BUNĚČNÝCH STĚN KVASINEK CELULÓZA

Bi-Activ®	20
Oenocell®	20
Oenocell® Bio	20

KOMPLETNÍ AKTIVÁTORY ALKOHOLOVÉHO KVAŠENÍ

Nutristart®	19 & 75
Thiazote®	20
Thiazote® PH.....	20
Thiazote® SP.....	20

ORGANICKÉ AKTIVÁTORY ALKOHOLOVÉHO KVAŠENÍ

Nutristart® Org.....	19 & 75
----------------------	---------

AKTIVÁTORY MALOLAKTICKÉHO KVAŠENÍ

Energizer®	21
Malostart®	21

CELULÓZA

Turbicel®	20
-----------------	----

PŘÍPRAVA KVASINEK

superstart® <i>Blanc & Rosé</i>	18 & 75
Superstart® <i>Rouge</i>	18
Superstart® <i>Spark</i>	79

DERIVÁTY KVASINEK

KULATOST V ÚSTECH – HSP12

Oenolees®	22 & 46 & 80
Oenolees® MP	46 & 81

AROMATICKÁ OCHRANA

freshArom®	23, 75 & 80
------------------	-------------

ENZYMY

ENZYMY PRO ZRÁNÍ

Extralyse®	48
Lafazym® Arom.....	48
Lysozym.....	48

ENZYMY BÍLÉHO A RŮŽOVÉHO VÍNA

lafazym® CL.....	31
Lafazym® Extract.....	31
Lafazym® Press	31 & 74

ENZYMY PRO KONEC KVAŠENÍ

extralyse®	32
Lafazym® Arom.....	32
Lysozym.....	32

ENZYMY PRO MACERACI ČERVENÉHO VÍNA

lafase® Fruit.....	30
Lafase® HE Grand CRU.....	30

LISOVANÁ ČERVENÁ VÍNA

extralyse®	34
Lafase® XL Clarification	34 & 74
Lafazym® CL.....	34
Lafazym® 600 XL	34 & 74

TEKUTÉ ENZYMY

lafase® Thermo Liquide.....	33
Lafase® XL <i>Clarification</i>	33
Lafase® XL <i>Extraction</i>	33
Lafazym® 600 XL	33

REJSTŘÍK DLE ŘAD

VÝROBKŮ

BAKTERIE

Lactoenos® 450 PreAc	26
Lactoenos® B16 Standard	26
Lactoenos® B28 PreAc	26
Lactoenos® SB3 Direct	26

VÝŽIVA BAKTERIÍ

Energizer®	21
Malostart®	21

TANINY

TANINY PRO VÝROBU VÍNA

Quertanin®	51
Quertanin® Choc'	51
Quertanin® Intense NF	51
Quertanin® Sweet	51
Tan'Cor®	49
Tan'Cor® Grand Cru	49
TanFresh®	50
TanSpark®	80
Tanin VR GRape	50

TANINY PRO STÁRNUTÍ

Tanin Galalcool®	37
Tanin VR Color®	36
Tanin VR Grape®	37
Tanin VR Supra®	36

ČÍŘENÍ

VAJEČNÝ ALBUMIN V PRÁŠKU NEBO TEKUTÝ

AlbucoIl®	55
OvocIaryl	55

VÝŽIVA

Ichtyocolle	55 & 75
-------------------	---------

SILIKAGEL

Siligel	57
Vinosol 1	57

ŽELATINY

Gecoll® Supra	43 & 56
Gecoll® Flottation	43
Gelaffort®	56
Gelarom®	56
Gélatine Extra n°1	56

VÝROBKY PRO ČÍŘENÍ NA BÁZI KASEINU

Argilact®	53
Casei Plus	43 & 53
PolyIact®	43, 53 & 75

VÝROBKY PRO ČÍŘENÍ NA BÁZI PVPP

PolyIact®	43, 54 & 75
Polymust® Press	42, 55 & 75
Polymust® V	42, 54 & 75
Polymust Rosé	42 & 75
Viniclac®	44 & 58
Viniclac® GR	44 & 58
Viniclac® P	44 & 58

VÝROBKY PRO ČÍŘENÍ OBSAHUJÍCÍ BENTONIT

Argilact®	54
Polymust® DC Org	42
Polymust® Org	42 & 56
Polymust® Press	42 & 55

VÝROBKY PRO ČÍŘENÍ OBSAHUJÍCÍ UHLÍ

Polymust® DC Org	42 & 75
------------------------	---------

ROSTLINNÝ BRAMBOROVÝ PROTEIN

Polymust® Press	42, 55 & 75
Polymust Rosé	42 & 75
Vegecoll®	41, 53 & 75

ROSTLINNÝ HRACHOVÝ PROTEIN

Polymust® DC Org	42 & 75
Polymust® Org	42, 56 & 75
Polymust® V	42, 54 & 75

STABILIZACE

KYSELINA METAVINNÁ

Polytartryl®	63
--------------------	----

BENTONIT

Microcol® Alpha	43, 57 & 75
Microcol® FT	57

CMC – CELULÓZOVÁ GUMA

Celstab®	62 & 75
----------------	---------

ARABSKÁ GUMA

Stabivin®	60
Stabivin® SP	60
Oenogom® BIO	60
Oenogom® Instant	60

MANNOPROTEINY PRO VINNou STABILIZACI

Mannostab®	61
------------------	----

REJSTŘÍK DLE ŘAD

VÝROBKŮ

SPECIFICKÁ OŠETŘENÍ

UHLÍ

Charbon Actif Supra 4	58
Charbon Actif Plus GR	44
Geosorb® GR	44

CHITOSAN V PŘÍPRAVKU S ENZYMY

Oenobrett®	59
------------------	----

PŘÍPRAVEK PROTI OXIDACI MOŠTU

Suprarom®	44
-----------------	----

PŘÍPRAVEK PROTI OXIDACI VÍNA

Redoxy Plus	58
-------------------	----

PVPP

Viniclár®, Viniclár® P, Viniclár® GR	44 & 58
--	---------

SÍRAN MĚDNATÝ

Sulfiredox	58
------------------	----

KONZERVANTY

Disiřičitan Draselný	64
Oenosteryl®	64
Sirné Tablety	64
Tekutá Síra	64

NOBILE - DŘEVO PRO VINAŘSTVÍ

HOBLINY & GRANULÁTY

American Blend	67
American Blend Granular	67
American Fresh Granular	67
Base	67
Fresh	67
Fresh 24 M	67
Intense	67
Spice	67
Sweet	67

DUŽKY

18 XBase	69
18 Xtrem	69
18 Divine	69
American Révélation	68
Elite	68
Fresh	68
Intense	68
Révélation	68
Sensation	68

BLOKY

American Révélation	70
Elite	70
Fresh	70
Intense	70
Révélation	70
Sensation	70

BARREL REFRESH

18 XBase	71
18 Xtrem	71
18 Divine	71
Révélation	71
Sensation	71
Spéciaux	71

ŠUMIVÉ

Celstab®	78
Charbon Actif plus GR	78
Cleanspark®	80
Fresharom®	80
Lactoenos® B16 Standard	78
Lafazym® CL	78
Lafazym® Press	78
Oenolees®	80
Oenolees® MP	81
Polymust Press	78
Quertanin® Choc'	81
Quertanin® Sweet	81
Stabivin®	81
Superstart® Spark	79
Tanfresh®	80
Tanspark®	80
Thiazote® PH	79
Zymaflore® Spark	79
Zymaflore® X16	79
Zymaflore® X5	79

W E C

Wine
Experimental
Cellar



WEC: experimentální vinařský sklep věnující se výhradně vývoji nových výrobků

Nezbytný krok mezi laboratoří a vinným sklepem.

- 44 tanků o velikosti 2 hL, s teplotní regulací a vybavením určeným speciálně pro srovnávací produkci vína.
- Speciální stálý tým odborníků sledujících cestu vína od vinobraní až po lahvování.
- Analytická podpora laboratoře SARCO.



WEC: zkoušky měřítka



Kvalitní zkoušky vyvinuté za přísných podmínek.

- Experimenty s výrobky v průběhu vývoje nebo již prodávaných výrobků s cílem ověřit jejich účinnost a opakovatelnost výsledků
- Experimenty s vinařskými postupy s cílem nalezení jasných řešení na očekávání a / nebo zájmy trhu (strategie snižování SO₂, společné očkování apod.).

WEC: kvalitní degustace

Více než 150 postupů ročně.

- Homogenita surovin.
- Opakovatelnost postupů.
- Relevantní a spolehlivé prvky srovnání.



Proces uvádění výrobků společnosti LAFFORT® na trh





LAFFORT

l'œnologie par nature

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



ZASTÚPENIE PRE SR

WINE CENTRUM & ACIT

Trnavská 22, 902 01 Pezinok
prevádzka: Silvánova 35, 902 01 Pezinok
Tel. : 0904 265 109, 0904 468 122