



NÄHRSTOFFE

NAHRUNG UND SCHUTZ FÜR DIE HEFE

Die F&E-Teams von LAFFORT® verfolgen aufmerksam und unermüdlich die Marktentwicklungen und ihre Einflüsse auf die Bedingungen bei der Weinbereitung sowie die Boden- und Klimaveränderungen und ihre Auswirkungen auf die Mostzusammensetzung. Als Antwort auf die neuen Anforderungen und Umstände entwickelt und produziert LAFFORT® ein umfassendes Sortiment an speziellen Aktivatoren, welche die Hefe schützen und ernähren, einige davon sind patentiert (die Produktreihe SUPERSTART®).

HEFENÄHRSTOFFMANAGEMENT

ÖNOLOGISCHE PROBLEMATIK	OPTIMIERUNG VON PHYSIOLOGIE UND STOFFWECHSEL DER HEFE	KONKRETE EMPFEHLUNGEN
Konstante Kinetik Zu schnelle Gärungen und Temperaturanstiege vermeiden.	Ausgewogenheit bei den Nährstoffen, was den Ammoniumstickstoff und organischen Stickstoff betrifft. Langsamere Assimilation des organischen Stickstoffs im Vergleich zum Ammoniumstickstoff.	Mit organischem Stickstoff (nicht nur mit Ammoniumsalzen) zum Teil oder vollkommen ausgleichen. Die Gesamtmenge in zwei Schritten zuführen (während des ersten Drittels der alkoholischen Gärung).
Reintönige Endvergärungen	Lebens- und Entwicklungsfähigkeit der Hefen. Stresswiderstandsfähige Membran gegenüber Säure und Alkohol.	Zur Verstärkung der Zellmembran Sterole und langkettige Fettsäuren zuführen. Einen Hefeaktivator einsetzen (mehr Effizienz bei einer Zugabe während der Rehydratisierungsphase).
Reintönige Aromatik Wenig H ₂ S und reduzierte Schwefelverbindungen, wenig Gesamtsäure, wenige Aromaböckser.	Stressminimierung. Gute Durchlässigkeit der Zellmembran.	Die Hefen mit einem Aktivator rehydratisieren. Die Nährstoffe während der ersten Hälfte der alkoholischen Gärung zugeben. Zur Regulierung/Minimierung der H ₂ S-Bildung den Hefen Pantothenensäure (B5) zugeben, welche in Nährstoffen aus Hefeprodukten enthalten ist.
Optimierung der Aromen Entfaltung und Bildung von Sortenaromen und/oder Gäraromen.	Durchlässigkeit der Zellmembran. Vitamine, Mineralien und Vorstufen von Gärungsestern (Aminosäuren).	Für gute Durchlässigkeit und Stofftransport durch die Zellmembran während der Rehydratisierung Sterole zugeben (Hefeaktivator). Nährstoffe (Menge und Art) je nach gewünschtem Aromaprofil berechnen.

+ Infolge der geänderten europäischen Vorschriften (Dezember 2013) sind derzeit 3 Kategorien an speziellen Hefederivaten in der Kellerwirtschaft zugelassen: Heferinden, inaktivierte Hefen und Hefeautolysate. Die europäische Verordnung EG 606/2009 schreibt nur für eine dieser Hefederivate eine gesetzliche Höchstmenge vor, nämlich für die Heferinden (40 g/hL). Die Art des Hefederivats/der Hefederivate, das/die Bestandteil eines Weinbehandlungsmittels ist/sind, muss auf der Verpackung angegeben sein. Mit Ausnahme der 2015 optimierten Formulierung von NUTRISTART® wurden an den Formulierungen der anderen Produkte keine Änderungen vorgenommen; deren Leistungen sind also unverändert. Die Produkte von LAFFORT® haben einen hohen Gehalt an Autolysaten, weshalb sie auch einen hohen Nährstoffgehalt an organischem Stickstoff und an Mikronährstoffen (Aminosäuren, Vitaminen, Mineralien) aufweisen.

AUSWAHL DES RICHTIGEN PRÄPARATS FÜR DIE JEWEILIGE WEINBEREITUNGSART UND IHRE BESONDERHEITEN

SCHUTZ

In folgenden Fällen empfehlenswert:

- ✓ Hohes Mostgewicht.
- ✓ Hohe Temperaturen und Temperaturschwankungen während der alkoholischen Gärung.
- ✓ Gäransatz zur Neubeimpfung und Neustart der a. G.

- ✓ Gärung bei niedrigen Temperaturen und schwacher Trübung.
- ✓ Hohes Mostgewicht.



SUPERSTART®* Rouge



Rehydratisierung aktiver Trockenhefen
20 - 30 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~2 mg/L

SUPERSTART®* Blanc



Rehydratisierung aktiver Trockenhefen
20 - 30 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~4 mg/L



ERNÄHRUNG

In folgenden Fällen empfehlenswert:

- ✓ Mangel an assimilierbarem Stickstoff.
- ✓ Mangel an Thiamin.

- ✓ Mangel an assimilierbarem Stickstoff.
- ✓ Mangel an Vitaminen und Mineralien.

- ✓ Unausgewogene Nährstoffversorgung im Most.
- ✓ Mangel an Vitaminen und Mineralien.
- ✓ Geringer Mangel an assimilierbarem Stickstoff.



THIAZOTE®



Erstes Drittel der alkoholischen Gärung
10 - 50 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 42 mg/L



NUTRISTART®



Erstes Drittel der alkoholischen Gärung
20 - 30 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~28 mg/L



Nutristart® Org*



Erstes Drittel der alkoholischen Gärung
20 - 60 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: ~14 mg/L

ENTGIFTUNG & UNTERSTÜTZUNG DER KINETIK

In folgenden Fällen empfehlenswert:

- ✓ Schleppende Gärung.
- ✓ Gärstopp.

- ✓ Schleppende Gärung.
- ✓ Gärstopp.

- ✓ Schwache Trübung.



BI-ACTIV®



Verlangsamte Gärungen
Gärstopps
30 - 60 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 0 mg/L



OENOCELL® & OENOCELL® BIO



Verlangsamte Gärungen
Gärstopps
20 - 40 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 0 mg/L



TURBICEL®



Im Most
20 - 50 g/hL
ZUGEFÜHRTER ASSIMILIERBARER STICKSTOFF BEI 20 g/hL: 0 mg/L

WACHSTUMSFAKTOREN
assimilierbarer Stickstoff, Vitamine, Mineralien

ÜBERLEBENSFAKTOREN
Sterole, langkettige Fettsäuren

* SUPERSTART® und NUTRISTART® ORG sind gemäß der NOP für die Bioweinproduktion zugelassene Produkte - SUPERSTART® BLANC und SUPERSTART® ROUGE werden demnächst für die Bioweinproduktion zugelassen sein.

LAFFORT
l'œnologie par nature

