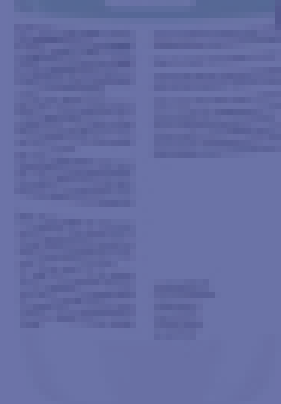


momento della vendemmia, i tempi di macerazione e della fermentazione, riprogettando il processo di vinificazione, può permettere di indirizzare l'espressione dei profili sensoriali che più corrispondano ai gusti del consumatore.

In questo quadro Laffort propone alcuni prodotti che aiutano il produttore a perseguire l'obiettivo di un vino di qualità. L'Eden, un ceppo di lievito che, oltre ad avere caratteristiche che lo rendono performante dal punto di vista enologico, si contraddistingue per la sua capacità di produrre vini rossi con profili fruttati e speziati, piacevoli ed equilibrati. Lalase XL Redy, un enzima enzimatico liquido per la vinificazione, favorisce durante la macerazione, il rilascio nel mosto di composti organoletticamente attivi, evitando estrazioni eccessive. A profumazione, rompendo gli schemi, Genoline preparato a base di lieviti inattivati e probiotici, studiato per essere applicato già durante la macerazione e fermentazione. L'applicazione di Genoline permette di avere vini più stabili, puliti e piacevoli già a fine fermentazione, preservando l'impronta aromatica del frutto di vinificazione, pronti per essere immessi sul mercato. Una piccola rivoluzione nella vinificazione in rosso che può fare la differenza.



A partire dalla vendemmia 2025 sarà disponibile all'interno della gamma di enzimi di Laffort una nuova formulazione liquida, pensata per affrontare con efficacia qualsiasi tipo di flottazione, anche le più difficili: Lalzyme™ Process Flot Max™. Grazie alla sua speciale composizione, è in grado di depectinizzare in tempi brevi ogni tipo di mosto. L'attività principale dell'enzima è di tipo pectolitico, grazie a una composizione bilanciata a base di amogalatturonasi, arricchita naturalmente da una serie di attività secondarie. Tra queste, spicca l'arabinofuranosidasi, un enzima capace di rompere le catene ramificate delle pectine, strutture particolarmente complesse da degradare e molto presenti nei mosti difficili da flottare. Proprio sul Moscato piemontese, mosto notoriamente difficile da limpido per via dell'elevata complessità delle sue pectine, Lalzyme™ Process Flot Max™ ha dimostrato le sue migliori performance. Lalzyme™ Process Flot Max™, grazie alla sua formulazione avanzata e all'elevata attività enzimatica, permette di avviare efficacemente la flottazione del mosto in tempi molto brevi, già dopo 30 minuti, utilizzando un dosaggio minimo di 1 ml/hl. Inoltre, aumentando il tempo di contatto, è possibile ridurre il dosaggio in modo proporzionale, rendendo il trattamento più economico senza comprometterne l'efficacia. Grazie alla sua elevata efficacia Flot Max™ consente un minor utilizzo di agenti di flottazione, con una riduzione dei costi diretti ed indiretti (minori perdite di mosto). Lalzyme™ Process Flot Max™ è disponibile in formato da 1 kg e in fusti da 20 kg. Il prodotto è distribuito in esclusiva dai rivenditori autorizzati di Laffort Oenology.

La tecnologia moderna richiede soluzioni simili ed efficaci. L'impiego di coadiuvanti di origine vegetale, alternativa alle tradizionali proteine animali, risponde alle nuove esigenze di un mercato orientato anche verso diete vegane. Prodotti come Flotogel® e Flotogel® Plus, già protagonisti nella diffusione della flottazione, il pool enzimatico più impiegato nei trattamenti di flottazione discontinua (300-500 hl/h), con ottime performance in flottazione discontinua, rappresentano la naturale evoluzione di questa ricerca condotta da pareti cellulari vegetali, pectinasi, ad alta carica elettrica superficiale, per il miglior ottenimento di un floccolo che con facilità viene impiegato nei processi di flottazione. Flotogel® Plus è stato premiato per il suo carattere innovativo nel concorso "Premio Innovazione Simpaty" e conferma il suo contributo significativo alle tecnologie enologiche. L'attualità parla di Flotogel® Plus che diversifica ulteriormente questo prodotto, aumentando la forza limpida (CES) dei migliori prodotti a base di una specifica proteina di patate. Flotogel® Plus è un mix molto centrato di cariche per ottenere un prodotto dal prezzo molto competitivo con forte attitudine all'uso enologico sulle produzioni autoctone e internazionali. Flotoplus è un prodotto di innovazione enologica che fa già parte delle soluzioni di lavoro.

## VINEXT

### Nuovi prodotti NextZyme: efficienza e qualità enologica



**D**opo anni di approfondite sperimentazioni, la gamma NextZyme si conferma all'avanguardia con gli innovativi preparati liquidi, concentrati e arricchiti da attività enzimatiche secondarie, studiati per migliorare la qualità di mosti e vini. NextZyme Liquid Plus è un pool enzimatico ad azione pectolitica molto concentrata, arricchito con attività specifiche per l'estrazione aromatica. Questo formulato liquido unisce praticità e performance senza compromessi sulla qualità, migliorando anche la resa in pressa. NextZyme Red Liquid è pensato per ottenere la massima estrazione di colore da uve a bacca rossa. La sua composizione, ricca di attività estrattive secondarie, permette di ottimizzare e

velocizzare la macerazione, estraendo rapidamente tannini e antociani per un colore intenso e stabile. Questi prodotti si affiancano alla gamma consolidata: NextZyme Liquid - depectinizzazione rapida e flottazione efficace di mosti bianchi e rosati; NextZyme Clear - granulato concentrato per chiarifica statica a freddo, con ottima resa a bassi dosaggi; NextZyme Extract White - per chiarifica ed estrazione aromatica a freddo, migliora la resa in pressa. Prodotto adatto alla stabilizzazione a freddo; NextZyme Beta - beta-glucosidasi per affinamento sui lievi e miglior filtrabilità; NextZyme Plus Arom - beta-glicosidasi per valorizzare gli aromi nei vini pronti all'imbottigliamento. Una gamma completa per un'oenologia moderna, tecnica e di qualità.



**PROSSIMO APPUNTAMENTO**  
CV n.33 del 27 OTTOBRE

## PRENOTA IL TUO SPAZIO

Per informazioni su costi e modalità di adesione contattare:  
[corrierevinicolo@uiv.it](mailto:corrierevinicolo@uiv.it)