2023年 LAFFORT社製 ワイン醸造醗酵資材カタログリスト

更新情報

LAFFORT社の資材価格上昇に伴い誠に不本意ながら販売価格の改定を行いました。
ご理解の程、何卒お願い申し上げます。

「酵母のリスタート手順」を追加いたしました。酵母のカタログページの後ろに掲載しております。

- 「オーク材NOBILE」の中でもグリーンフレーバーマスキング効果の高いものをピックアップしました。
- 酵母「ALPHA」と「EGIDE」は未開封でも要冷蔵保管となりました。 ご留意の程、よろしくお願い致します。
- 酵母「ALPHA」「EGIDE」及び乳酸菌の発送が2023より"冷蔵"になります。 届きましたら冷"凍"庫へ保管をお願い致します。
- 以下製品は在庫限りとなります。恐れ入りますがご理解お願い致します。

酵母 RB4, F83, F33, ROSE

乳酸菌 450PreAc

清澄剤 VINICLAR P, OVOCLARYL

2022年より輸入通関前にろ紙に含まれる珪藻土の分析が必須となりました。 この対応のため、ろ紙を以下3種類と致しました。

L3 ろ過サイズ:2-3µm

L12 ろ過サイズ: 1.0μm L40 ろ過サイズ: 0.45μm

- 「OENOBRETT」及び「OPTIZYM」は販売終了となりました。 「OENOBRETT ORG」は継続して取り扱って参ります。
- ◆別紙(ホームページ参照)
- * 【2020年更新】見込みアルコール度数による添加栄養源換算表
- * YAN測定方法手順(フォルモール法/制限有)





MOTHER VINES & Co., Ltd.

YEASTS 一覧

	酵母	Alc.耐性	窒素要求量	最適醗酵	醗酵	特徴	
		(%v/v)		温度℃	速度		
	ALPHA	10.0%	中	12 - 26	遅い	複雑さ・ボリューム	
全ワイン	EGIDE	-	-	-	-	微生物汚染抑制 醗酵前亜硫酸濃度低減	
	SPARK	17.0%	低	10 - 32	速い	ニュートラル	
	FX10	16.0%	低	20 - 35	普通	ニュートラル・多糖類生産	
	RX60	16.5%	中 - 高	20 - 30	普通	アロマティック	
	X-PURE	16.0%	低	15 - 30	普通	グリーンフレーバの抑制・ 果実味・口あたり	
赤ワイン	F15	16.0%	中	20 - 32	速い	果実味・口あたり	
	RB2	15.0%	低	20 - 32	普通	品種特性・色の吸着少	
	RB4	15.0%	低	20 - 30	速い	果実味・口当たり	
	F83	16.5%	低	20 - 30	普通	醗酵アロマ・口あたり	
	XORIGIN	15.5%	低	14 - 22	速い	品種特性・多糖類生産	
	XAROM	15.0%	高	14 - 22	速い	醗酵アロマ	
	X5	16.0%	中 - 高	13 <	速い	品種特性・エステル香	
	X16	16.0%	低	12 <	速い	エステル香	
白ワイン	VL1	14.5%	高	16 - 20	普通	テルペンをリリース	
ロゼワイン	VL2	15.5%	低	14 - 20	普通	品種特性・多糖類生産	
	VL3	14.5%	高	15 - 21	普通	チオールをリリース 口あたり	
	ST	15.0%	高	14 - 20	普通	高糖度耐性	
	DELTA	15.0%	高	14 - 22	普通	品種特性 チオールをリリース	
	CX9	16.0%	中	14 - 22	普通	品種特性, ボリューム	
A= /:			1		\ -	m+	
全ワイン	CEREVISIAE	13.5%	低	20 - 30	速い	果実味	
全ワイン	F33	16.0%	低	13 - 30	普通	果実味・多糖類	
ロゼワイン	ROSÉ	15.0%	中	13 - 18	普通	エステル香	
				I	I	ニュートラル	

全ワイン	CEREVISIAE	13.5%	低	20 - 30	速い	果実味
全ワイン	F33	16.0%	低	13 - 30	普通	果実味・多糖類
ロゼワイン	ROSÉ	15.0%	中	13 - 18	普通	エステル香
白・甘口	BO213	18.0%	低	10 - 32	速い	ニュートラル 醗酵のリスタート

^{*} アルコール耐性は窒素組成 温度などに影響されます

Zymaflore Series 乾燥酵母:500g FX10 推奨品種: メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、マスカット・ベーリーA、カベルネ・フラン、シラー、バルベーラなど シルキーなタンニン、長期熟成、エレガントプレミアムワイン・グランクリュスタイルのワイン醸造に最適 困難な醗酵条件にも順応し、高いタンニン濃度でも多糖類との組み合わせによりシルキーな口当たりに貢献する。 品種特徴、テロワールを尊重(特に低い醗酵アロマ生成) 以下ワインスタイルに推奨します *パワフルでタンニンが強く、口あたりのシルキーなワイン *長期熟成を意図するワイン 96 醗酵特件 その他 **FX10** アルコール耐性:16.0% シュールリーに最適なオリ(健康な澱)を生成 多糖類の生産量が高い(タンニンを柔らかくし、ボリューム感を上げる) 至適醗酵温度:20-35℃ 低窒素要求率 グリーンの知覚特徴をマスク(カバーリング)する H2S牛産量が低い フルクトース(果糖)を醗酵する優れた能力 添加量:150-300ppm 包装:500a メルロー、マスカット・ベーリーA、シラー、サンジョヴェーゼ、ジンファンデル、フルーツアロマ系品種など **RX60** フルーティー、スパイシーなモダン・アロマティック・ワインスタイル 非常に優れたアロマを生成し、困難な醗酵条件でも順応する全赤ワイン対応用酵母。 アロマティックでクリーン。バランスがとれた滑らかな口当たりのワインに貢献する。 以下ワインスタイルに推奨します *フルーティー、スパイシーなワイン *非常にアロマティック、クリーン、バランスがとれ、滑らかな口当たりが必要なワイン 醗酵特件 アロマ特性 アルコール耐性: 16.5% 品種アロマ+フルーティーな安定したアロマバランス 2 **RX60** 至適醗酵温度:20-30℃ アロマ生産性が非常に高い (フレッシュ・カーラント、ベリーアロマ) 中-高窒素要求率 H2S生産が低い * Zymaflore RX60と酵素Lafase Fruitの使用による効果 : マセレーションの代替 Zymaflore RX60は、フルーティー且つ色の濃いワインを生産するために、酵素LafaseFruitと一緒に使用する事を推奨します。 この酵母菌種は、色素の吸着が低く、品種特徴の表現を高めます。 酵素は、色素を抽出し(MLF後でさえ増加)、より柔らかなタンニンを増加させます(MLF後、重合度が高い)。 Lafase FruitとRX60との組み合わせは、cold soakの代替になり、微生物汚染のリスクを回避することもできます。 添加量: 150-300ppm 包装:500g 推奨品種: ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ、リースリング、ゲヴェルツトラミネールなど **X5** エレガントで品種アロマを最大限に引き出すモダンスタイルワイン ボルドー大学と共同で胞子融合法により開発。 品種アロマ(4MSP,3SH,3SHA) つげ香・シトラス・トロピカルフルーツと 醗酵アロマ (AL,APE,PE)のバランスの取れた香りを生産します。 困難な醗酵条件(低濁度・低温・高アルコール)に対しても順応します。 以下ワインスタイルに推奨します *アロマ強度の高いワイン *品種特性、醗酵性アロマ(グレープフルーツ、トロピカルフルーツ、柑橘)の高いワイン 3 醗酵特性 アロマ特性 品種・醗酵アロマともにバランスよく強く発現 アルコール耐性:16% 至適醗酵温度:13℃< 特に品種アロマが強い 中-高窒素要求率 低濁度耐性: <50NTU H2S、揮発酸の生産が低い 添加量: 200-300ppm 酵母添加時の果汁温度が8-10℃でも発酵可能 包装:500a 甲州、シャルドネ、ピノ・グリ、リースリング、バッカス、ケルナー、ゲヴェルツトラミネール、竜眼など X16 -繊細でクリーン、且つ優れた醗酵アロマのモダンスタイルワイン 醗酵能力が極めて高く、優れたエステルアロマ(白桃、アプリコットなど)の生産性が高い。 Pof (-) (ヴィニルフェノールの形成をしない) であり、繊細、クリーンなワインを生成します。 Threshold 困難な醗酵条件(低濁度・低温・高アルコール)に対しても順応します。 1,2 以下ワインスタイルに推奨します 0,8 *アロマティックワイン [V4P]+[V4G]/Perception *シャルドネのタンク内醗酵。 4 0,6 醗酵特性 アロマ特性 X16 アルコール耐性:16% Pof (-) 0.4 至適醗酵温度:12℃< 強い醗酵性アロマを持つワイン 0,2 低窒素要求率 高い醗酵能力 H2S、揮発酸の生産が低い 添加量: 200-300ppm 酵母添加時の果汁温度が8-10℃でも発酵可能 [V4G] : Vinyl-4-guaiacol [V4P] : Vinyl-4-phenol 包装:500g

MOTHER VINES Co.,Ltd LAFFORT社製品カタログ 2023

メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、バルベーラ、グルナッシュ、ジンファンデル他全ての赤品種 F15 味覚ボリューム感があり、品種の特性を高く表現するフルーティーなワイン グリセリン生産性が高く、バランスの取れたボリュームのあるワインに仕上げる。 安全な醗酵を行い、また長期熟成にも適する。 ボルドー系品種に適し、複雑なチェリー・ブラックベリーなどの香りを放つ。 以下ワインスタイルに推奨します *丸く、フルボディのワイン 5 *品種表現のフルーティーなワイン F15 その他 アルコール耐性: 16.0% 品種特性を重視 至適醗酵温度:20-32℃ 高いグリセリン生産 中窒素要求率 H2S、揮発酸の生産が低い 添加量:150-300ppm 包装:500g 推奨品種: ピノ・ノワール、レンベルガー、メルロー、ガメイ、ネッビオーロ など RB2 ピノ・ノワールの品種特性を表現し、フルーティー、エレガントなワイン 以下ワインスタイルに推奨します *フルーティー、エレガントなワイン *Pinot Noirの品種表現(チェリー・キイチゴ香含) 6 醗酵特性 その他 RB₂ 色素吸着が低い アルコール耐性:15% 至適醗酵温度:20-32℃ 高品種アロマを発現 低窒素要求率 H2S、揮発酸の生産が低い 添加量:150-300ppm 包装:500g <u>推奨**ワイン:**ボジョレータイプ、コンコードなど</u> RB4 品種性アロマ、フルーティーな赤ワインの特異性を表現するために選抜した菌株 持続性の高い、良好な口当たり、香り MLFに友好的 以下ワインスタイルに推奨します *パワフルでフルーティーワイン *ボジョレータイプワイン 7 RB4 醗酵特性 その他 色素吸着が低い アルコール耐性: 15% 至適醗酵温度:20-30℃ 品種アロマを強く発現 低窒素要求率 高い醗酵アロマ H2Sの生産が低い 醗酵力が高い 恐れ入りますが在庫限りとなります。 在庫品の期限は2024年6月になります。 添加量:150-300ppm 包装:500g サンジョヴェーゼ、テンプラニーリョ、ネッビオーロ、グルナッシュなど F83 地中海性の赤品種特性を強く表現するフルーティーなワイン グリセリン生産性が高く、バランスの取れたボリュームのあるワインに仕上げる。 醗酵速度は早く、安全な醗酵を行う。 醗酵アロマ生産性が高く、赤い果実のフルーティーな香りを放ちます。 以下ワインスタイルに推奨します *フルーティー、柔らかく、フローラルなワイン 96 *サンジョヴェーゼなど地中海性ブドウ品種特性を高く表現。 8 F83 醗酵特性 その他 醗酵アロマを強く表現 アルコール耐性:16.5% LAFFORT 至適醗酵温度:20-30℃ 高いグリセリン生産 低窒素要求率 高醗酵能力 H2S、揮発酸、アセトアルデヒドの生産が低い 恐れ入りますが在庫限りとなります。 在庫品の期限は2025年1月になります。 添加量:150-300ppm 包装:500g

甲州、シャルドネ、リースリング、ナイアガラ、ゲヴェルツトラミネール、バッカス、ミュラー・トゥルガウなど VL1 フローラルなテルペンをリリースし、エレガント、且つ上品なワイン Pof (-) (ヴィニルフェノールの形成をしない)、繊細、クリーンで上品なワインに向く 以下ワインスタイルに推奨します * **テルペン系の品種アロマ**を発現 (β-グルコシダーゼ活性) *シュール・リーを行うワイン(シャルドネなど)。 96 9 アルコール耐性: 14.5% テルペンをリリースするβ-グルコシダーゼ酵素活性が高い VL1 至適醗酵温度:16-20℃ 高窒素要求率 泡発生:少 H2S、揮発酸の生産が低い 添加量: 200-300ppm 包装:500g VL2 推奨品種: 甲州、シャルドネ、リースリング、ヴィオニエ、セミヨン、レイトハーベストなど -味覚ボリュームと白品種特性を高める樽醗酵用ワイン ブドウ品種とテロワールの特徴を(シャルドネ・ヴィオニエ・セミヨン)表現しながら、味覚に厚みを出し複雑な味に仕上げる。 Pof (-) (ヴィニルフェノールの形成をしない) でもあり、繊細、クリーンなワインに向く **楢醗酵にも使用される。** エステルの生産性が少ない 10 醛酸特性 その他 VL₂ アルコール耐性: 15.5% 多糖類の生産性が高い 至適醗酵温度:14-20℃ シュール・リーに適する 低窒素要求率 H2S、揮発酸の生産が低い 添加量:200-300ppm 包装:500g ソーヴィニヨン・ブラン、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、ピノ・グリなど VL3 推奨品種: 揮発性チオールアロマ (3SH/A3SH)の強い香りを放つワインに適しています マスト中の無臭の前駆物質からソーヴィニヨン・ブランなどの品種アロマ(パッションフルーツ・グレープフルーツなど) を表現するのに優れている。 以下ワインスタイルに推奨します *ソービニヨン・ブランなどのチオール・アロマを持つ品種のアロマティックワイン * 上品かつエレガントなワインに仕上がる。 VL3 その他 醗酵特性 アルコール耐性: 14.5% 品種アロマ(4MSP,3SH,3SHA) つげ香・シトラス・トロピカルフルーツ 至適醗酵温度:15-21℃ 熟成向けのワインに適する 高窒素要求率 口当たりを向上させる H2S、揮発酸の生産が低い 添加量:200-300ppm 包装:500g ST(Sauternes) 推奨品種及びワインスタイル:レイトハーベスト、アイスワイン、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ヴィオニエなど -白スイート・ドライワイン・糖と醗酵管理を必要とするワイン 醗酵を簡単に抑制するSO2に敏感で、SO2の結合性が低い。醗酵停止管理がしやすい。 高い糖濃度に耐性がある。 以下ワインスタイルに推奨します *レイトハーベストワイン * 貴腐葡萄 12 醗酵特性 その他 亜硫酸の使用に関して アルコール耐性: 15% 硫化化合物の生産が低い 96 : 通常の酵母と同様の添加量で問題ありません 至適醗酵温度:14-20℃ 醗酵アロマが低い ST 醗酵停止時:亜硫酸100ppm+冷却での停止を推奨します 高窒素要求率 SO2高反応 H2S、揮発酸の生産が低い 添加量: 200-300ppm 包装:500g **SPARK** 推奨品種:瓶内二次醗酵用酵母、タンク内二次醗酵用酵母、スパークリングワインのベースワイン、フルーツワイン、白ワイン全般 ・スティル白ワインの醗酵:スパークリングワインの瓶内二次醗酵:醗酵のリスタートのために 良好な醗酵速度、醗酵温度範囲(10-32℃) 標準的な揮発酸、気泡性は中程度、H2Sの生産性が低い 高いSO2、アルコールに耐性が高い フルクトース(果糖)を醗酵する優れた能力 13 醗酵特性 その他 <u>___</u>シュール・リーに適する アルコール耐性:<17% **SPARK** 至適醗酵温度:10-32℃ スパークリングワインのための二次醗酵、醗酵のリスタート用に適する。 低窒素要求率 赤のスティルワイン醗酵にも向く H2S、揮発酸の生産が低い 添加量:200-300ppm スタックのリスタート時:300-500ppm 包装:500g

最新酵母: Saccharomyces酵母使用・特殊プレミアワイン用として分類

推奨品種: ニュートラルな品種、アロマティックな醗酵アロマを付与したい品種 -非常に高い醗酵アロマを生産する酵母(煮詰めた甘いアロマ、黄色果実、イチゴ、パイナップルなど) ニュートラル品種やアロマティック品種から生産する高い醗酵アロマを有した白/ロゼワインに適する 新商品 Pof (-) (ヴィニルフェノールの形成をしない) ボリューム感を向上し、長い余韻に貢献する 以下ワインスタイルに推奨します 14 *非常に高い醗酵アロマ(特に酢酸イソアミル)を付与したフルーティーなワイン 醗酵特件 その他 Xar_Om アルコール耐性:15.0% 揮発酸生産:低 至適醗酵温度:14-22℃ Pof (-) 高窒素要求率 誘導期は若干長くなるが、それ以降は速い 添加量:200-300ppm 包装:500g **XORIGIN** シャルドネ、ピノ・グリ、ヴィオニエ、リースリング、ミュラー・トゥルガウなど 白ワインのフレッシュな果実風味とボリューム感向上を付与。バランスの良いワインを目指す際に適している 品種特徴を尊重し、白のフレッシュなアロマ(レモン、ライムなど)を引き出す 新商品 口当たり、余韻、全体のバランスを整える 多糖類の生産量が高い(ボリューム感を高める) Pof (-) (ヴィニルフェノールの形成をしない) H2S生産量が低い 15 以下ワインスタイルに推奨します XORIGIN *冷涼地の白ワイン 醗酵特性 その他 アルコール耐性: 15.5% 亜硫酸生産:低 至適醗酵温度:14-22℃ 揮発酸生産:低 Riesling - Slovenia Müller Thurgau - German 低窒素要求率 Pof (-) 誘導期短く、速度も速い 添加量:200-300ppm 包装:500a チオールアロマを活かしたアロマティックワインへの使用を推奨: ソーヴィニヨン・ブラン、チオールを活かしたロゼワイン DELTA より複雑性のある香りと、エレガンスさを強調したアロマティックな品種特徴を高く表現する白ワイン用専用選抜酵母 単独、又はZymaflore-X5と双方別の容器で醗酵させ、醗酵後にブレンドすることも良策 品種性アロマを改善する酵母菌株:グレープフルーツ、パッションフルーツ、マンゴー、ライチ。 3SH、3SHAを表現する高い能力を保持する。 4MSP(トマトの葉、ツゲの香り)の生産が低い 以下ワインスタイルに推奨します *複雑性【香り・味覚】 16 <u>醗酵</u>特性 その他 アルコール耐性:15% 品種アロマ(3SH,3SHA) グレープフルーツ・トロピカルフルーツ DELTA 至適醗酵温度:14-22℃ 低硫化化合物 VIN BLANC ET RO 高窒素要求率 Zymaflore-X-Seriesより、より複雑性、香り高さを表現することが可能に 濁度NTU: 150-250で管理 添加量: 200-300ppm 包装:500a 高品質シャルドネのための酵母 CX9 推奨品種:シャルドネ、甲州 ・シャルドネのためにCH9との交配により開発された最新酵母 単独、又はZymaflore-X-Seriesと双方別の容器で醗酵させ、醗酵後にブレンドすることを推奨 レモンの皮、ローストアーモンド、フレッシュヘーゼルナッツのアロマを引き出す この酵母から醸造されたワインは、クリーミーでスムースな口当たりを持つ シュール・リーに適する(樽/ステンレスタンク問わず) 17 醗酵特性 その他 CX9 アルコール耐性:16% 結合型亜硫酸の生産が非常に少ない 至適醗酵温度:14-22℃ Pof (-) 低窒素要求率 ZYMAFLORE® CX9 添加量: 200-300ppm 包装:500g **赤、白、ロゼワインに対応。グリーンキャラクター(植物/野菜の香り)を抑え、果実香をしっかり表現できる** X-PURE グリーンキャラクターを抑え、果実の風味を表現する SO2結合化合物の生成が低い H2S/SO2生成が非常に低い Total SO₂ H₂S ブラックフルーツの香り TL35* Strain (mg/L) (µg/L) スムースなマウスフィールをワインに与える MLFとの相性が良い 18 < 6 < 0.8 Xpure 59 醗酵特性 60 9 < 0.8 アルコール耐性: 16% XPURE *TL35: freeSO₂が35 mg/Lに達する為に必要とされる総SO₂量。値が大きいほど 亜硫酸結合物質の量が多い。 至適醗酵温度:15-30℃ 低窒素要求率 ** SO₃、H₃Sの生産量の低い酵母 添加量:150-300ppm 包装:500g

酵母 A

	ALPHA	酵母を使用・特殊プレミアワイン用として分類 SO2削減 全てのワインに使用可能:赤白兼用海外でプレミアムワイン用に実績多数、								
		国内甲州・メルロー、マスカット・ベーリーA、欧州系品種に使用され高評価								
19	TOURS ALPHA-M ALPHA-M MAPORT	S.cerevisiae と組み合わせて使用する NON Saccharomyces (ノンサッカロミセス) Zymaflore Alpha添加後、ドライ:24-72時間後、スイート:5-10時間後にS. cerevisiae を添加する S.cerevisiaeは以下推奨 ドライ・: XPURE, FX10, RX60, X5, X16… スイート: ST ・ より複雑性のある香りと、ボリューム感を表現できる ・ 赤は除梗時、除梗破砕後の果汁に使用することで、微生物を制御・トータル添加SO2を減少させる ・ 白は圧搾・静置・オリ引き後の果汁に添加する ・ テロワール選抜による Torulaspora delbrueckii 菌種以下ワインスタイルに推奨します ・ 複雑性 (香り・味覚) を増加 ・ 余鶴の長いボリュームとなる								
	EGIDE	微生物抑制を目的としたnon-saccharomyces酵母								
20	PONOTORIE EGIDE ATTOAT	【原料ぶどう・果汁の微生物汚染防止】 2種の酵母(Torulaspora delbrueckii と Metschnikowia pulcherrima)のブレンド野生酵母や野生微生物の生育阻害の役割を果たす。 "自身で醗酵しない"酵母であるため、Saccharomyces 酵母が別に必要 原料由来の野生微生物の生育を2種の酵母で微生物密度を高めることにより制限 その結果、亜硫酸低減に貢献する 醗酵活性を起こさない(糖代謝、窒素代謝、濁度レベルの変更に影響がない) 水和しないで直接使用することができる。水和する場合は"ZYMAFLORE EGIDEの復水法"を参照 Saccharomyces 酵母を添加するまでの間、低温を維持することが重要 また、Saccharomyces の添加は遅すぎてはならない。 添加量: 20-30ppm(原料果実又は果汁)、50ppm(果汁が4℃未満で低温浸漬する場合) 包装:500g 要冷蔵								

酵母 A

Actiflore シリーズ F33 赤・白ワイン * エレガントな赤ワインを生産する * 多糖類生産が高く、優れたバランス、口当たりのやわらかさを保持する * 醗酵温度範囲が広く、優れた醗酵特徴、速度 21 * 非常にアルコール耐性が高く、窒素要求性が低い * 揮発酸 (VA)生産が非常に低い F33 * 旧ボルドータイプ 恐れ入りますが在庫限りとなります。 LAFFORT 在庫品の期限は2024年12月になります。 添加量:150-300ppm 包装:500g ROSE ロゼワイン * プレミアムロゼワインを生産するために特別に選抜した * 増殖能力、醗酵速度が強い * 醗酵性アロマ生産が高い 22 * フルーツ由来アロマを保持するロゼワインに優れた菌株で、特にアロマの少ないブドウから生産する時によい。 ROSÉ * 低濁度耐性(<50NTUで発酵可) 恐れ入りますが在庫限りとなります。 添加量: 200-300ppm 在庫品の期限は2024年2月になります。 包装 : 500g スタック醗酵の再生非常に高いBRIXのブドウ、白ワイン BO213 **BO213: Actiflore Bayanus** * 緩慢、停止した醗酵の再開に非常に強力 * フルクトース(果糖)を醗酵する優れた能力 * 低温でも醗酵する(10℃) 23 * 高い糖、 高アルコール(18%v/v)耐性がある BO213 * 醗酵速度が早く、バクテリア互換性があり、優れた醗酵特徴 * スパークリングワインにも適用 添加量: 200-300ppm 包装:500g CEREVISIAE スタンダードのすべてのワイン:醗酵力重視 CEREVISIAE: strain Montrachet-522Davis フランスパスツール研究所より単離 24 品種特徴を著しく変化させない。 25 優れた醗酵速度(10-30℃)で、揮発酸、SO2の生産性が低い。 CEREVISIAE 添加量:150-300ppm LAFFORT 包装:500g/10kg

酵母 A

Saccharomyces cerevisiae酵母の復水方法







ステップ1+2を合計45分以内に行う事が望ましい



酵母培養液を加え、均一にする



ZYMAFLORE ALPHAの復水方法



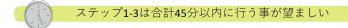
優しく酵母培養液を 撹拌する 泡が発生する事は望ま しくない



3 植菌



ポンプオーバー中の 果汁に酵母培養液を 加え、均一にする



ZYMAFLORE EGIDEの復水方法

復水なし



20-50ppm**⊘ZYMAFLORE EGIDE**

植菌タイミングは直接収穫カゴに入った状態でも、 プレス時でも、タンクに原料が入った時でも良い。 赤、白は問わない。

復水あり





混合



優しく酵母培養液を 撹拌する 泡が発生する事は望ま しくない

酵母の10倍量の 脱塩素化した水

ZYMAFLORE EGIDE



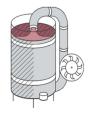


20分静置



植菌





植菌は収穫カゴに入った状態 でも、プレス時でもタンクに 原料が入った時でも良い。 赤、白は問わない。

ポンプオーバー中 の果汁に酵母培養 液を加え、均一に する



ステップ1+2は合計45分以内に行う事が望ましい

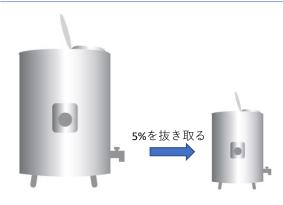
酵母のリスタート手順

ステップ1:スタックワインのトリートメント



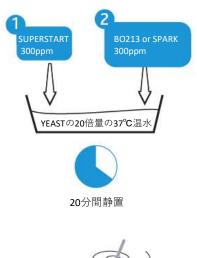
- 1. オリ引き
- 2. 20℃へ品温調整
- 3. 亜硫酸10-20ppmを添加
- 4. BI-ACTIV 300ppmを添加
- 5. 空気を含ませずに撹拌(12時間ごとに2回)
- 6. 「ステップ2」へ

ステップ2:酵母添加準備

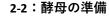


2-1:酵母接種の為のワインの準備

- 1. 5%の「ステップ1」のワインを抜き取る
- 2. 以下条件に調整する アルコール 8 %(又はそれ以下) 糖濃度20g/L(又はそれ以上) 品温20℃
- 抜き取ったワインに対して
 800ppmのTHIAZOTE PHを加える
 THIAZOTE又はDAPでも良い





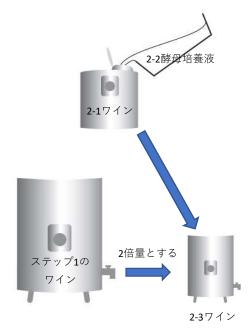


- トータルワインに対して300ppmのSUPER STARTを計量
 *SUPERSTART ROUGEが望ましい
- 2. トータルワインに対して300ppmの酵母を計量 酵母は以下どちらかを使用

ACTIFLORE BO213

ZYMAFLORE SPARK

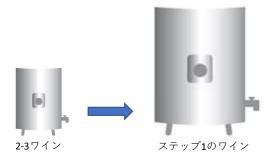
- 酵母の20倍量の温水(37℃)を用意し、
 SUPER STARTを溶解、続けて酵母をそこに加え 静かに撹拌する
- 4. 20分間静置する
- 5. 20-25℃になるまで、5℃毎に段階的に温度を下げるワインは「2-1」で調整したワインを使用する5℃下げるごとに5分間静置する
- 6. 「2-2」の作業は45分以内に完了させる



2-3:酵母の順応

- 1. 「2-2」の酵母培養液を「2-1」のワインに加える 温度は20℃付近を維持する
- 2. Brixが0.5になるまで醗酵させる
 - *糖の枯渇は酵母失活に繋がる為避ける
 - *アルコール醗酵が開始したら速やかに エアレーションを行う
- 3. 「ステップ1」のワインを加え、2倍の量とする
- 4. Brixが0.5になるまで醗酵させる
 - *糖の枯渇は酵母失活に繋がる為避ける
 - * アルコール醗酵が開始したら速やかに エアレーションを行う

ステップ3:酵母添加



- 20℃を維持しつつ、
 「2-3」のワインを「ステップ1」のワインに加える
 温度は20℃付近を維持する
- NUTRISTART ORGをトータルワインに対して 300ppm加える

MLF用乾燥乳酸菌

MLF用乾燥乳酸菌: Lactoenos Bacteria **LACTOENOS** Oenococcus oeni 直接植菌菌株 推奨菌種。 水和必要なし・フレークのまま添加 **B7 DIRECT** 順広基進 特長 耐温度 >16℃ *マロラクティック活性が高い pH耐性 > 3.2 *高いタンニン濃度でも素早く醗酵する 総SO2(mg/L) 耐性 <60ppm *MI Fのスタートが早い アルコール耐性 <16% *ダイアセチル生産が低く、果実風味を尊重 <添加方法>3つ方法があります。 *揮発酸生産が低い 1.早期植菌(アルコール醗酵時24-72時間後以内に添加) 101 *生体アミンを生産しない 果汁pH<3.4の場合はより遅い植菌を推奨 102 B7 Direct 2.醗酵後期植菌(比重1020-1010の間に添加) 3.醗酵完了後植菌(アルコール醗酵完了後に添加) 植菌方法(2.5g/250L , 25g/2500L) MLFの困難な条件(醗酵停滞、高SO2濃度、低pH、中-高ア DIRECT ①ワインの品温を20℃にする ルコール濃度)の場合、MALOBOOST200-400ppmをワイン ②添加30分前にB7を開封せず室温に置く へ混和することを推奨 ③B7を水和せずそのままワインに添加する ④嫌気的な状態で均一になるようワインを撹拌する 添加量: 10ppm(2.5g/250L、 25g/2500L) 包装: 250L用、2.5KL用 **LACTOENOS** Oenococcus oeni 菌種 **B16**® 耐性の強い菌株 正確な手順にて順応させることにより、MLF再開させることができます ・順応は、セラーにて行います 順応基準 耐温度>16℃ pH耐性> 2.9 103 総SO2(mg/L) 耐性 < 60ppm B16 Standard アルコール耐性 <14% Sales Sales LAFFORT | 耐温度>16℃ C8<50ppm、C10<10ppm 植菌方法に関しては本書の「B16の添加法」を参照 包装:5.0KL用(+B16用栄養源REACTIVATOR300g付属) Oenococcus oeni 菌種 **LACTOENOS** 450 PreAc アルコール、温度、SO2を前提とし、低pHワインでMLF醗酵を行うことが可能 ワイン植菌後の効果的な生存率を保証する 順応基準 特長 耐温度 >16℃ *マロラクティック活性が非常に高い nH耐性 > 3.3 * 揮発酸,ダイアセチル, 乳酸エチルの生産が低い 総SO2(mg/L) 耐性 <60ppm * 品種性、醗酵性アロマを保持する 104 450 PreA アルコール耐性 <17% *ワインのアロマ保護力の保護 (グルタチオンに影響しない) C8<20ppm C10<5ppm *アセトアルデヒド、ピルビン酸の減少 相性: ZYMAFLORE/ACTIFLORE *エタノール耐性が高い 両シリーズとも優れている * 生体アミンを生産しない 恐れ入りますが在庫限りとなります。 植菌方法に関しては本書の「水和式添加法(450PreAc)」を参照 在庫品の期限は2024年4月になります。

菌株特徴について

包装:5.0KL用

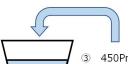
菌種	温度	рН	アルコール度数	総亜硫酸
B7 Direct	≥16°C	≥ 3.2	≦16%	≦60ppm
B16 Standard	≥16°C	≥ 2.9	≤14%	≦60ppm
450 PreAc	≥16°C	≧3.3	≦17%	≦60ppm

1) 水和式添加法(450PreAc)

5,000Lのワインに添加する場合

450PreAc: 1包

温水(20℃):1L(乳酸菌の20倍量) ワイン(20℃):1L(乳酸菌の20倍量)



③ 450PreAc 1包を添加する

① 乳酸菌を室温に戻す

② 脱塩素の温水1Lとワイン1Lを混合し、20℃にする

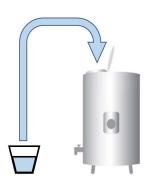




早期植菌の場合 : 30分静置 後期植菌の場合 : 6-15時間静置 醗酵後植菌の場合 : 6-15時間静置 ④ ワインに入れ、

静かに混合する

後期植菌、醗酵後植菌の場合は ワインの温度を20℃にする。



* 厳しいコンディションや、より早いMLFの完了を目指す場合、MALOBOOST 1-2kg(200-400ppm)の添加を推奨する

2) 直接添加法(B7 Direct)

1,000Lのマスト/ワインに添加する場合

乳酸菌:10g



- ① 乳酸菌を室温に戻す
- ② 乳酸菌10gをタンクへ直接添加する
- ③ 静かに混合する

添加時の温度

早期植菌の場合 : ワインの醗酵温度

後期植菌の場合 :20℃ 醗酵後植菌の場合:20℃

* 厳しいコンディションや、

より早いMLFの完了を目指す場合、

MALOBOOST 200-400g

(200-400ppm)の添加を推奨する

3) B16の添加法 (果汁への添加法) 5,000Lの場合

Step 1-1: 培地調整(元タンクに対して0.2%)

- ① B16を室温に戻す
- ② 果汁5L(亜硫酸添加は<30ppm以内とする)を用意する
- ③ 脱塩素した温水5Lを混合し、20℃に調整する
- ④ 付属のREACTIVATORを1包加え、静かに混合する
- ⑤ B16を1包加え、静かに混合する
- ⑥ 5gのZYMAFLORE SPARKを水和させずにこの中に直接加え、静かに混合する
- ⑦ 22-25℃で維持し、リンゴ酸が果汁時点の1/3*1になるまで毎日観察しMLFさせる

Step 1-2: スケールアップ用果汁の調整(元タンクに対して5%)

- ① 250Lの果汁を別のタンクへ移し、pH=3.1に調整する (必要であれば炭酸カルシウムを使用)
- ② 亜硫酸を30ppm以内として添加する
- ③ 125gのZYMAFLORE SPARKを「伝統的な酵母の復水方法」の通りに復水し、 このタンクに添加する
- ④ タンクの温度を25℃で保持する(醗酵させる/栄養源添加は通常通り)
- ーーStep 1-1の培地のリンゴ酸数値が果汁時点の1/3*1になったらStep2へーー

Step 2: 培地のスケールアップ(元タンクに対して0.2%⇒5%)

- ① Step1-2にて調整したタンクへMALOBOOST 100gを10倍量の果汁に溶解させて混合、ワインの品温を20℃に設定する
- ② ここへ「Step 1-1」の培地を加える
- ③ 20℃で維持し、リンゴ酸が果汁時点の1/3*1になるまで毎日観察しMLFさせる

Step 3:元のタンクへの植菌

- ① Step 2で調整した培地を元のタンクへ添加する アルコール醗酵終盤、或いはアルコール醗酵が終了しているところへ添加する
- ② MALOBOOST 1kgを10倍量のワインに溶解し、添加する
- ③ 静かに混合する
- ④ MLFが終わるまで18-20℃に温度を維持する
- *1 リンゴ酸分析ができない場合、炭酸ガスの発生をその目安とする。



3) B16の添加法 (ワインへの添加法) 5,000Lの場合

Step 1-1: 培地調整(元タンクに対して0.2%)

- ① B16を室温に戻す
- ② ワイン5Lを用意する
- ③ 脱塩素した温水5Lを混合し、20℃に調整する
- ④ 付属のREACTIVATORを1包加え、静かに混合する
- ⑤ B16を1包加え、静かに混合する
- ⑥ 22-25℃で維持し、リンゴ酸が果汁時点の1/3*1になるまで毎日観察しMLFさせる

Step 1-2: スケールアップ培地の調整(元タンクに対して5%)

- ① 250Lの果汁を別のタンクへ移し、pH=3.3に調整する (必要であれば炭酸カルシウム又は炭酸カリウムを使用)
- --Step 1-1の培地のリンゴ酸数値が果汁時点の1/3*1になったらStep 2へ--

Step 2: 培地のスケールアップ(元タンクに対して0.2%⇒5%)

- ① Step1-2にて調整したタンクへMALOBOOST 100gを10倍量のワインに溶解させて混合、ワインの品温を20℃に設定する。
- ② 「Step 1-1」の培地を加える
- ④ 20℃で維持し、リンゴ酸が果汁時点の1/3*1になるまで毎日観察しMLFさせる

Step 3:元のタンクへの植菌

- ① Step 2で調整した培地を元のタンクへ添加する
- ② MALOBOOST 1kgを10倍量のワインに溶解し、添加する
- ③ 静かに混合する
- ④ MLFが終わるまで18-20℃に温度を維持する
- *1 リンゴ酸分析ができない場合、炭酸ガスの発生をその目安とする。







酵母が、ストレスなく健全な醗酵するためには、十分な栄養源を必要とします。 原料に含まれる酵母の栄養源の量及び栄養源添加は、酵母の生育、生存要因にバランスを与えます。 もし十分な栄養がない場合、アロマを損なってしまったり、バクテリア発生因子を形成してしまいます。



栄養源と役割

	酵母のための役割	栄養源に関わる諸問題
		生育因子
アンモニウム塩	細胞生育と膜移送の再生のため に、重要な栄養源	果汁に含まれる酵母資化性窒素不足の限界値目安;140mg/L 過剰な被覆作物、ブドウの過熟、樹齢などは、マスト中の酵母資化 性窒素な窒素不足に繋がる。
ビタミン	生育速度の調整	酸化環境で酵母が消費。複合体 (ex SO2-チアミン) の形成により 吸収されない化合物になることがある。
ミネラル塩	健全生育、酵素活性の補助因子	過剰な清澄により。ミネラル塩が除去される。 複合体形成(ex:タンニン)が発生。
		生存因子
脂肪酸	膜流動性、醗酵代謝改善	野生微生物によって早く消費される。清澄の際に除去される。
ステロール	膜合成、流動性	窒素不足の清澄した果汁では低濃度となる。酵母の細胞生育能力改善のためにステロールが必要となる。

添加のタイミング



栄養源の選択(YAN計算方法)

	製品	YAN 酵母資化性窒素/ 100mg/L当たり	成分		
	SUPERSTART® ROUGE	_	不活性酵母(ステロール、長鎖不飽和脂肪酸)		
酵母の活性と保護	SUPERSTART® BLANC	_	不活性酵母(ステロール、長鎖不飽和脂肪酸)		
	SUPERSTART® SPARK	_	不活性酵母(ステロール、長鎖不飽和脂肪酸)		
	THIAZOTE®	21mg/L (ミネラル窒素源)	硫酸アンモニウム、チアミン		
	THIAZOTE PH®	21mg/L (ミネラル窒素源)	DAP、チアミン		
酵母の栄養源	NUTRISTART®	15mg/L (有機・ミネラル窒素源)	DAP、不活性酵母、チアミン		
	NUTRISTART® AROM	14mg/L (有機・ミネラル窒素源)	不活性酵母、DAP		
	NUTRISTART® Org	10mg/L (有機窒素源)	不活性酵母		
	FRESHAROM	0	不活性酵母		
その他	BI-ACTIV®	0	微結晶セルロース、酵母細胞壁、不活性酵母		
	TURBICEL®	0	微結晶セルロース		

醗酵栄養源 C

酵母用栄養源:復水用栄養源

0

SUPERSTART®

2736651 - Amelioration d

10 kg

LAFFORT

201

202

203

SUPERSTART®

赤・白・ロゼ兼用タイプ

乾燥酵母 の復水中に使用される酵母調製剤で、ワイン特性を高め、強い醗酵力で終了させます。

品種のアロマ、選択した酵母が生産する醗酵性のアロマをより表現し、揮発酸の過剰な生産を防止、 硫化水素などの硫化物が少ないクリアなワインに貢献します。

酵母細胞膜の必須成分(ステロール)によって、膜流動性を維持し、アルコール耐性が高く、 酵母の最終世代まで、効率よく代謝・醗酵することに繋がります。

酵母が同化可能なアンモニウムを持たず、ごく少量の有機窒素を持つ。

*酵母復水手順書参照ください。

赤白口ゼ: 酵母復水中に混和させます。

酵母の重量の20倍に相当する量のぬるま湯(37℃)で溶解し、

溶解後、そこに乾燥酵母を加え復水を開始します

* タンクに直接添加する栄養剤ではありません。

添加量 : 200-300ppm 包装 : 10kg

SUPERSTART®

9

SUPERSTART®

PRÉPARATEUR DE LEVURE POUR VIN BLANC ET ROSÉ

LAFFORT

BLANC

白・ロゼ専用タイプ

ビタミン、ミネラル、長鎖不飽和脂肪酸、ステロールを最適に配合された白・ロゼ専用の特殊製剤。

- * 好ましくない化合物形成や、酵母生育、膜移送の管理を助ける
- * アロマ化合物を生産、リリースする醗酵酵母の潜在性を最適化する。
- * 良好なアルコール耐性、醗酵完了を保証する。
- * 低濁度、嫌気性ワインメーキング、高アルコール濃度といった 困難な状況において耐性を増強する。
- * 揮発酸の過剰な生産を防止する。
- * 醗酵のリスタート時の復水にも推奨。
- *酵母復水手順書参照ください。

添加量 : 200-300ppm

: 1kg

白口ゼ: 酵母復水中に混和させます。

酵母の重量の20倍に相当する量のぬるま湯(37℃)で溶解し、

溶解後、そこに乾燥酵母を加え復水を開始します

* タンクに直接添加する栄養剤ではありません。

AROMATIC PRESERVATION

SUPERSTART®

SUPERSTART®

ner exercise

LAFFORT

ROUGE

赤専用タイプ

包装

エルゴステロールが特に豊富な赤専用の特殊製剤。

- * ビタミン、ミネラル、長鎖脂肪酸、ステロール、特にエルゴステロールが豊富。
- * 膜流動性、アルコール耐性、酵母の最後の醗酵まで、最適な組織の移送を保証する。
- * 高い醗酵温度、高いアルコール濃度への耐性を増加させ、 強力でクリーンなアルコール醗酵を完了を確実にする。
- * 揮発酸の生産を制限する(困難な状況で、 <50%)
- * 硫黄化合物 (H2S)の生産を制御する
- * 高温及び温度変化に対する酵母の耐性を向上させる
- *酵母復水手順書参照ください。

赤: 酵母復水中に混和させます。

酵母の重量の20倍に相当する量のぬるま湯(37℃)で溶解し、

溶解後、そこに乾燥酵母を加え復水を開始します

* タンクに直接添加する栄養剤ではありません。

添加量 : 200-300ppm

: 1kg

二次醗酵用(スパークリングワイン)タイプ

SUPERSTART® SPARK

過酷なコンディションの瓶内二次醗酵や醗酵のリスタートに適した特殊製剤。

- * ビタミン、ミネラル、長鎖脂肪酸、ステロール、特にエルゴステロールが豊富。
- * 膜流動性、アルコール耐性、酵母の最後の醗酵まで、最適な組織の移送を保証する。

醗酵栄養源 C

- * 高い醗酵温度、高いアルコール濃度への耐性を増加させ、 強力でクリーンなアルコール醗酵を完了を確実にする。
- * 揮発酸の生産を減少させる
- * 硫黄化合物 (H2S)の生産を抑制する
- *酵母復水手順書参照ください。

赤白口ゼ: 酵母復水中に混和させます。

酵母の重量の20倍に相当する量のぬるま湯(37℃)で溶解し、

溶解後、そこに乾燥酵母を加え復水を開始します

* タンクに直接添加する栄養剤ではありません。

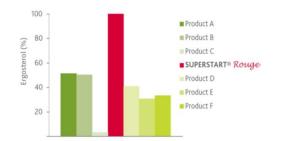
添加量 : 200-300ppm



4MSP (boxwood)

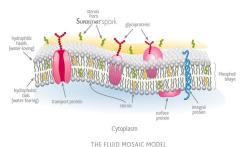
60

Differences perceived during tasting



204





包装 : 1ka

酵母用醗酵栄養素: アルコール醗酵中用栄養源

NUTRISTART®

最新栄養源: アミノ酸態窒素及びグルタチオンを含む不活性酵母とDAPをバランスよく配合した製品

AROM

グルタチオンを含む不活性酵母のためアロマの持続に貢献する ワインアロマの発現を最大化させることに特化した製品

205



* 栄養欠乏のマストに使用する。

* NUTRISTART AROM 100 ppmには、

およそ14mg/L の酵母資化性窒素(有機+ミネラル)を提供する

* NUTRISTART AROMは、白、赤、ロゼすべてのタイプに使用することができる。

添加時期; アルコール醗酵の初期、及び 糖1/3代謝時、タンクに添加する。

添加方法;

赤:ポンプオーバーの最中に、直接添加、均一にする

白、ロゼ:添加重量の約10倍の脱塩素水または醗酵中のワインへ完全溶解させ、タンクへ添加。

添加後マストを撹拌し均一にする

PRESERVATION 包装 : 各1kg THTAZOTE®

AROMATIC 添加量 : 200-600ppm

THIAZOTE® PH

生育要因を提供する栄養源(アンモニウム塩、チアミンなど)

マスト中に酵母資化性窒素が欠乏している場合、生育要因を提供する栄養剤で、 酵母増殖・効率的なアルコール醗酵を確実にするために、窒素を添加することが重要。

マスト条件(最初の窒素分、ポテンシャルアルコール、濁度など。)によって、

酵母資化性窒素を適切にすることが望ましい。

* 添加量100ppmで、およそ21ppmの酵母資化性窒素な窒素を提供する。

* THIAZOTE® は、すべてのタイプのマストに使用することができる;白、ロゼ、赤

206 207



最適な醗酵管理によってアルコール醗酵が完了することは、

マロラクティック醗酵の良好な開始のために重要である。

最大限のTHIAZOTE® PH添加;50g/hL(この添加量は、最大限のチアミン添加に達する)

添加重量の約10倍の脱塩素水,またはマストに希釈、完全溶解をし、タンクへ添加、さらに撹拌

THIAZOTE:硫酸アンモニウム、チアミン

THIAZOTE PH; リン酸アンモニウム(DAP)、 チアミン

添加量 : 100-500ppm (マスト中のYAN (酵母資化性窒素) に基づいて検討してください)

包装 : 1kg

NUTRISTART®

同等製品比較試験し、香り、健全醗酵の安定優位性確認済

オールラウンドな酵母活性剤であり、生育、生存要因を組み合わせ、酵母増殖を促進する。-DAPを含む 有機窒素、リン酸アンモニウム、チアミン、不活性酵母、酵母自己消化物 をブレンド 添加後速やかに同化される"無機窒素"とゆっくりと同化される"有機窒素"を組み合わせています。

* 栄養欠乏のマストに使用する。

* NUTRISTART(R)の100 ppm 当たり、

およそ15ppm の酵母資化性窒素(有機+ミネラル)と0.1ppmのチアミンを提供する

* NUTRISTART(R) は、すべてのマストのタイプに使用することができる。;白、ロゼ、赤

添加時期; アルコール醗酵の初期、及び 糖1/3代謝時、タンクに添加する。

208 209



添加方法:

赤:ポンプオーバーの最中に、直接添加、均一にする

白、口ゼ:添加重量の約10倍の脱塩素水または醗酵中のワインへ完全溶解させ、タンクへ添加。

添加後マストを撹拌し均一にする

添加量 : 200-600ppm (マスト中のYAN (酵母資化性窒素) に基づいて検討してください)

包装 : 1kg, 20kg

NUTRISTART®

Nutristart Org

Marineses

LAFFORT

細胞増殖を促進する100%有機栄養素を含む

Org

210

-不活性酵母

- 天然由来の豊かなビタミン(チアミン、ナイアシン、パントテン酸、葉酸)

ーミネラル、微量元素(マグネシウム、マンガン、亜鉛、鉄など)

マストの窒素が不足している場合、良好なアルコール醗酵のために添加する

* Nutristart® Org 10g/hl (100ppm) は、およそ10mg/Lの酵母資化性窒素を提供する。

* 有機性窒素が豊富な他に、 Nutristart® Org は、天然のチアミン(ビタミンB1)、 良好な増殖、細胞生育力に必要なビタミンを含む

* H2Sの生産を抑えるために必須のパントテン酸(ビタミンB5)や、 良好な酵母の活性に必要なミネラル、特にマグネシウム、マンガン、亜鉛を多く含む

すべてのマストのタイプに使用することができる。;白、ロゼ、赤

添加時期: 「アルコール醗酵の初期」、及び「糖1/3代謝時」にタンクに添加する。

添加方法:

赤:ポンプオーバーの最中に、直接添加し均一にする

白、ロゼ:添加重量の約10倍の脱塩素水または醗酵中のワインへ完全溶解させ、タンクへ添加。

添加後マストを撹拌し均一にする

添加量 : 300-600ppm (マスト中のYAN (酵母資化性窒素) に基づいて検討してください)

: 1kg

FRESHAROM®

白、ロゼワインの栄養源、且つアロマ保護の役目も果たす不活性酵母

ーFRESHAROM は、品種特性、醗酵性のアロマを保護する

ーアルコール醗酵中、FRESHAROMの不活性酵母が含むグルタチオン前駆物質(Cysteine, N-acetyle cysteine)を 酵母が代謝し、より多くのグルタチオンをワインに供給することでアロマの保護、茶褐変の防止に貢献する

①酸化から白ワインを保護する(sotolon,phenylacetaldhydeの生産)

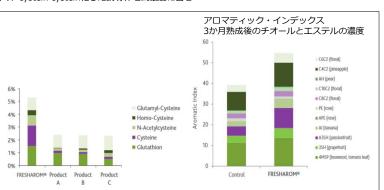
②グレープフルーツ(3SH), パッションフルーツ(3SHA), ツゲ(4MSP)のアロマを保護する

③特殊な酵母壁であり、市販の製品と比較して、還元力(5.3%)が高い。

還元力が高く、cystein cystein化した誘導体を高濃度に含む



211





AROMATIC PRESERVATION

添加方法:添加重量の約10倍の脱塩素水、または醗酵中のワインへ完全溶解をし、タンクへ添加、攪拌

添加量 : 200-300ppm (糖1/3代謝時)

包装 : 1kg

TURBICEL

TURBICEL®

LAFFORT

過剰に清澄されたジュースのためのセルロース粉末

- * ニュートラルな固体状況に戻すために添加する。 懸濁液中の酵母生存を助ける
- * 健康的で、より速い醗酵を促進するために、栄養源をブレンドしたものである
- * 10g/hL(100ppm)は、ジュース/マスト濁度を20NTU増加する

添加重量の約10倍の脱塩素水、またはマストに希釈、完全溶解しタンクへ添加、攪拌

*水和後、6時間以内に使用 添加量 : 200-500ppm

: 5kg

BI-ACTIV

酵母資化性窒素を持たない不活性酵母

生存要因を形成し、醗酵が緩慢、停滞した時に使用する。-DAPは含まない

- * 緩慢なアルコール醗酵の場合、BI-ACTIVは、マストを解毒し、 酵母の生存因子を提供し、醗酵のスタック・スラギッシュ予防に貢献する。
- * 醗酵停滞、停止の場合、BI-ACTIV(R)は、ワインを解毒し、新しい酵母添加の調整に使用する。
- 低濁度マストの醗酵に使用した場合、酵母の膜のストレスに耐えるために不可欠な生存因子を提供する。
- マスト、ワインのすべてのタイプに使用することができる。;白、ロゼ、赤

添加重量の約10倍のワイン、またはマストに完全溶解しタンクへ添加、さらに攪拌し均一にする

添加量 : 低濁度: 300ppm

醗酵が緩慢(白口ゼ赤) 300ppm

醗酵停止の修正(白・ロゼ)300ppm/(赤)600ppm

包装 : 1 ka



212



MOTHER VINES Co.,Ltd LAFFORT社製品カタログ 2023

MALOBOOST

最新のマロラクティック醗酵用の栄養源

MALOBOOSTはマロラクティック乳酸菌の生育を促進し、MLFがより早く終了することに貢献する

使用例

- *低濁度からのMLF
- *アルコール醗酵が停滞した場合
- *MLFが困難な場合;高アルコール度数、低温、酸が低い、など
- *赤、白、口ゼなどすべてのワインに使用可能

<添加方法>5つ方法があります。

1.マロラクティック乳酸菌を早期植菌した場合

アルコール醗酵後にMLFが完了していない場合、或いは十分に進んでいない場合、アルコール醗酵が完了した後にMALOBOOSTを可能な限り速やかに混和する

2.マロラクティック乳酸菌を醗酵後期

(比重1.020-1.010)に植菌した場合

アルコール醗酵が完了した後にMALOBOOSTを混和する

3.マロラクティック乳酸菌を

アルコール醗酵完了後に植菌した場合

乳酸菌植菌後の前後24時間以内にMALOBOOSTを混和する

4.春からのMLF、又はMLFの栄養が不足している場合

乳酸菌植菌後、24時間後にMALOBOOSTを混和する

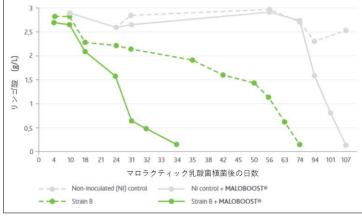
5.MLFが停滞、又はスタートしない場合

MALOBOOSTはリスタートにも使用可能



214

MALUBUUSTはシスタードにで成出り服



カベルネ・ソーヴィニヨンでの試験
※ アルコール:14.04%、pH=3.62、
L-リンゴ酸3.34g/L(硫酸換算)
2種のマロラクティックバクテリアに
MALOBOOSTを加えたかどうかでMLF
速度がどう変化したかを観察
温度は18℃にて維持

添加量: 200-300ppm/ MLFが停滞する場合は計300-400ppmを混和する。

包装:1kg

酵素製剤

ワインメーキングでの酵素添加におけるキーポイント

酵素は果汁、ワイン(白、ロゼ、赤)に使用することができます。

浸漬、プレス、清澄、アロマリリース/澱熟成などに貢献するものもあります

ご使用における注意事項

以下は、酵素の効果を阻害する要因であります。

* ベントナイト; 酵素は、ベントナイトによって、不活性化してしまいます。

ベントナイト処理は、酵素活性完了後、又は、ベントナイトを除去した後に酵素添加に行って下さい。

* SO2; 酵素は、一般的なSO2供給量(<300mg/L)であれば問題ありませんが、 SO2と酵素の直接接触すると失活する可能性がありますので、避けること推奨します。

* 温度、pH; 5-60℃の温度、pH=2.9-4.0内で活性します。

* 酵素の活性は、「温度」「時間」「酵素添加量」に関係します。

低温で酵素を使用したい → 時間を長くするか、酵素添加量を増やす必要があります。

時間を短くしたい → 温度を上げるか、酵素添加量を増やす必要があります。

酵素添加量を下げたい → 温度を上げるか、時間を長くする必要があります。

果実のコンディションやワインスタイルに合わせ、選択して下さい。

添加方法

顆粒状の酵素をどのように水和する?

- 1- 重量の10倍の水で、酵素を溶解します。製品は、室温にてすぐに溶解します。
- 2- 均質化を改善するために、ポンプ輸送時にホース内へ添加する。もしくは、添加後撹拌を行う。
- 3- 水和酵素溶液は、室温で1時間以上保持しないこと。冷却した場合、6-8時間まで使用可能です。

ホワイン用酵素製剤 : Enzyme for red wine

LAFASE®

プレミアム赤用

HE GRAND CRU

高いタンニンの抽出とマウスフィール向上のために精製した粉末ペクチナーゼ

- * 醗酵前低温浸漬 (cold pre-fermentation maceration) の有無に関わらず、骨格があり、色が濃く、 タンニンの豊富なエレガントなワインに貢献。
- * 安定したフェノール化合物 (重合したアントシアニン、タンニン) の抽出を促進することで、 滑らかなタンニンやマウスフィールの向上、熟成ポテンシャルの向上に寄与する

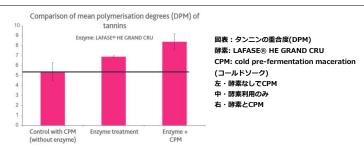
添加量:3-5g/100kg

4-5g/100kg (未熟 又は 果皮が固い場合)

3-4g/100kg (最高の成熟 又は 果皮に厚みがない場合) 5g/100kg (病果の場合。この場合は醗酵開始後に添加)

包装:500g

HE GRAND CRU
WIN ROUGE
PROPRIETE PROPRIETE
PROPRIETE PROPRIETE
PROPRIETE PROPRIETE
PROPRIETE PROPRIETE
PROPRIETE PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PROPRIETE
PRO



LAFASE® FRUIT

LAFASE® FRUIT

VIN ROUGE

赤用 (フレッシュでフルーティーな赤用)

早期発売の赤ワインに適する精製した粉末のペクチナーゼ

- * 長期熟成を目的としない、フルーティーで丸みのあるワインに貢献する
- * コールドマセレーション有無に関わらず、短期間のマセレーションでも フェノール化合物の穏やかな抽出を可能にし、機械的な作業を縮小させる
- * フリーランを平均5-15%改善し、清澄、プレス、ろ過をも改善する
- * フルーティーなワインのために、FX10/RX60酵母と完璧にマッチする。

重要;低温でのアロマ・アロマ前駆物質の抽出・アントシアニンの抽出・水溶期における高い溶解性を持つ

酵素 D

添加量:3-5g/100kg

4-5g/100kg (未熟 又は 果皮が固い場合)

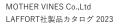
3-4g/100kg (最高の成熟 又は 果皮に厚みがない場合) 5g/100kg (病果の場合。この場合は醗酵開始後に添加)

3-4g/100kg (ロゼワイン用)

包装:250g



301



白・ロゼワイン用酵素製剤White & rose vinification

LAFAZYM®PRESS

白・ロゼ用

プレスへ直接添加・45-60分酵素反応させた後にプレス開始。

潜在的なアロマを得るための酵素

精製した粉末のペクチナーゼ

- * フリーラン(白、ロゼ)を増加させ、プレスを最適化し、プレスサイクルの回数、時間を短縮に貢献する。 その結果、皮や種の破砕を抑え、フェノール化合物の抽出を抑えられる
- * アロマ、前駆物質の抽出を促進する。

プレスに果実を充填する間に溶解したこの酵素をブドウに直接添加する。

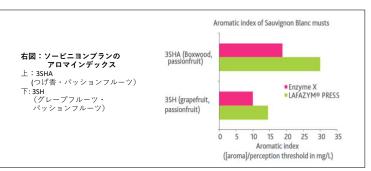
* 低温や p H による効果の変化が非常に低く、清澄効果が高い。 揮発性フェノールを制限し、フレッシュなアロマを維持する。

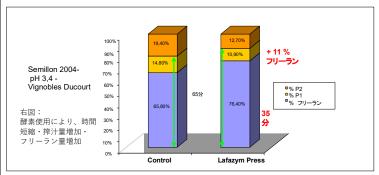
添加量:2-5g/100kg

包装:500g



303





全ワイン対応酵素製剤: All wine

LAFAZYM® CL

304

305

清澄・ろ過用

マスト、ワインの清澄化のために、精製した粉末ペクチナーゼ

- * 果汁の澱沈降の促進、ワインの清澄効果
- * ヴィニルフェノール生産を制限することによって、繊細なアロマに関与する
- * ろ過性を改善する。
- * 困難なコンディションでの活性(低pH、低温、高ペクチン)
- * 活性は「pH;2.9-4.0」「温度;5-60℃」

添加量: 5-20ppm 白の果汁の清澄 → 圧搾後速やかに、或いは静置中に添加 20-40ppm プレス後の赤ワイン → 圧搾後に添加

包装:500g

EXTRALYSE®

LAFAZYM° CL

熟成用

澱熟成を改善するための粉末のペクチナーゼ、βグルカナーゼブレンド

- * ペクチナーゼ、β-(1-3;1-6)グルカナーゼは、シュールリーに特異的である
- * 酵母の自己分解を促進することでワインの丸み、厚み、ボリュームを向上
- * 熟成の間、懸濁液中の微生物量の減少を可能にすることでコンタミを制限
- * 清澄を助け、濾過性を改善
- * 活性は「pH;2.9-4.0」「温度;5-60℃」
- * 灰色カビ病の発生した原料から生産されたワインの場合、EXTRALYSEがオリ下げ、ろ過の改善に役立つ

酵素 D



目的	ワインのタイプ	添加量	添加時期	オリとの接触機関	推奨
オリの上での熟成	白、ロゼ	60-100ppm	醗酵後直接添加	少なくとも 3-6週間	オリの懸濁状態を維持する
オリの上での熟成	赤	100ppm	醗酵後直接添加	少なくとも 3-6週間	オリの懸濁状態を維持する
オリの修正	白、口ゼ、赤	150-200ppm	醗酵後直接添加	少なくとも 3-6週間	オリの懸濁状態を維持する
ろ過	白、口ゼ、赤	60ppm	最終ろ過の前	少なくとも 5-7日間	均一にする

添加量:上記表を参照 包装:250g

清澄剤 **ヾジタブルプロテイン** VEGEFINE 赤/白/ロゼの果汁及びワイン アレルゲンフリー商品 果汁・ワインへ使用可 VEGECOLLの改良品。より溶けやすく泡立ちが抑制されている。 非加熱のばれいしょタンパクを使用した清澄剤。遺伝子組み換えでないものを使用 幅広いpHで高い吸着力を持つ 新商品 : 酸化した、又は酸化前のフェノール化合物(キノン)の吸着・除去。コンパクトなオリ 果汁(白、ロゼ) ⇒ 酸化色やアロマの損失を防止 ワイン(赤、白、ロゼ) : 高い清澄能力、速やかなオリの沈降 : 赤の場合は不安定な色素の安定化、収斂性タンニンを柔らかくする **VEGEFINE®** VEGEFINE利用による濁度とオリの量の比較 24h 25 2.5 Sauvignon Blancの果汁(2019) 401 2 20 1kg-2,2lbs アルコール醗酵前の7℃の果汁への添加 遍两 15 1.5 棒グラフ : 濁度 折れ線グラフ:オリ 0.5 Patatin C **VEGECOLL®**20 g/hL (200 ppm) 20 g/hL (200 ppm) VEGEFINE® 20 g/hL (200 ppm) 使用方法: ①品種毎に添加前テストを幅広いレンジで実施。 EGETAL ORIGI ②添加量の10倍量の水に泡立たないよう静かに水和させる ③十分に水和したらワインへ添加し、十分撹拌する 白/ロゼの果汁50-300ppm, 白/ロゼのプレス果汁100-500ppm 白/ロゼのワイン20-150ppm FRGEN FRE 赤ワイン20-80ppm 包装:1kg VEGECOLL 赤/白/ロゼの果汁及びワイン アレルゲンフリー商品 非加熱のばれいしょタンパクを使用した清澄剤。遺伝子組み換えでないものを使用 果汁・ワインへ使用可 幅広いpHで高い吸着力を持つ 白/ロゼの果汁又はワインに添加する事で酸化物質を除去し、 アロマの損失を防ぐと共に酸化色の改善にも貢献する。 赤ワインの収斂性タンニンとの反応性が高い アルコール醗酵後-Zymaflore® X5 アルコール醗酵後-Zymaflore® Delta **VEGECOLL®** 0 Delta DeltaVeg Delta Delta 150 NTU 150 NTU 200 NTU Veg 200 NTU X5 X5 Veg XS X5 Veg X5 X5 Veg 150 NTU 150 NTU 200 NTU 200 NTU 250 NTU 250 NTU 402 LAFFORT Boxwood (4MSP) Grapefruit (3SH) 添加試験: 添加試験: vegecoll 30ppm or ${\it tr}$ vegecoll 30ppm or なし 使用方法: ①品種毎に添加前テストを幅広いレンジで実施。 ②添加量の10倍量の水に泡立たないよう静かに水和させる ③十分に水和したらワインへ添加し、十分撹拌する 添加量:白/ロゼの果汁30-200ppm, 白/ロゼのプレス果汁100-300ppm 白/ロゼのワイン10-100ppm 赤ワイン10-30ppm, 赤のプレスワイン20-50ppm 包装:500g

清澄剤 E

寺別ブレンドファイニング剤

POLYMUST BLANC

白/ロゼワイン アレルゲンフリー商品

フインの酸化制御、処理するためのPVPP、植物タンパクの混合製剤

酸化の可能性がある、または酸化したフェノール化合物(キノン)を

除去することで、潜在的な酸化リスクを下げる。

403



植物タンパク:フェノール化合物と特に強く結合するものを選抜 PVPP: ワインの香りや色に影響するフェノール化合物の除去

白・ロゼワインの色を保持し、ピンキングのリスクを回避する

使用方法

* 重量の5-10倍の水で使用前1時間に溶解・膨潤させ、静置し添加。

本製品は2021年より名称が変更となりました。 旧名: POLYMUST V



果汁・ワインへ使用可

ワインへ使用可

添加量:白ワイン300-800ppm

包装:1kg

PVPP使用基準:最終食品の完成前に除去する

この製品に含まれているPVPPは使用基準がございます。

POLYMUST ROSE

ロゼのために配合されたばれいしょたんぱく質とPVPPのブレンド製品

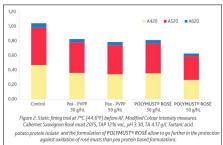
非加熱のばれいしょタンパク質"VEGECOLL"を配合した清澄剤

幅広いpHで高い吸着力を持つ

アロマの損失を防ぐと共にロゼワインのピンキングや褐変を防止することに貢献する









使用方法

* 重量の5-10倍の水で使用前1時間に溶解・膨潤させ、静置し添加。

添加量: ロゼ果汁 300-800ppm

PVPP使用基準:最終食品の完成前に除去する ロゼワイン 50-200ppm

卵白

405

404

OVOCLARYL

赤ワイン

包装:1kg

赤ワイン中の過剰なポリフェノールを調整するために適する

* バランスの悪い過剰なタンニンを持つ赤ワインに使用すると、

ワインのアロマ特徴、特異性を保護しつつ、タンニンのバランスを矯正できる。

- * 若い赤ワインの場合、不安定なタンニンを除去し、ポリフェノール安定性を改善 瓶詰め前の準備に貢献する
- * 濾過準備用としても貢献する
- * 重量の10倍の水で溶解、撹拌、添加。

添加量: 60-100ppm, 4gのOVOCLARYL=卵白1個相当

包装:1kg

恐れ入りますが在庫限りとなります。 在庫品の期限は2024年2月になります。

ワインへ使用可

ゼラチ

GEOCOLL® SUPRA

GECOLL® SUPRA

LAFFORT

OVOCLARYL

LAFFORT

赤ワイン、白ワイン

非常に純粋な原材料(豚)から生産した液体ゼラチン

強い収れん性をもつワインのタンニンを柔らかくする

* 高品質の赤ワイン、反応性の高いタンニンをもつ若い赤ワイン

* ロゼワイン、ドライ or 甘口白ワイン の味わい修正にも役立つ GECOLL® SUPRAは清澄、強く圧搾された赤ワインの味わいの軟化にも貢献する

*若干の二酸化硫黄を含む

添加量: ワイン400-1,000ppm

包装:1リットル

ワインへ使用可

製品自体の期限が短い商品です。 当年で使い切るようご計画下さい。

この製品に含まれている二酸化硫黄(0.33%)には使用基準がございます。

この製品に含まれているPVPPは使用基準がございます。

二酸化硫黄使用基準:果実酒0.35g/kg未満(二酸化硫黄の残存量として)

406

MOTHER VINES Co.,Ltd LAFFORT社製品カタログ 2023

カゼインカリウム

407

408

CASEI PLUS

新商品

白、ロゼの果汁又はワインに

マスト、ワインの酸化、褐変処理のために、開発したカゼインカリウム

果汁・ワインへ使用可

- * 酸化したワイン(茶化)の場合、CASEI PLUSは、ワインを脱色し、色、味覚特徴を回復させる。
- * ボトリティスに感染した原料から白ワインやロゼワインを醸造する場合に使用すると酸化特徴を減少させる。
- * 濾過準備用としての清澄剤
- * 白ワイン中の鉄含有量の減少をもたらす
- * 重量の10倍の水で溶解、撹拌、添加。

添加量: 50-200ppm(白、ロゼワインの清澄)

300-600ppm (褐変した色調の修正)

製品自体の期限が短い商品です。 当年で使い切るようご計画下さい。

POLYLACT



CASEI PLUS

白、ロゼの果汁又はワインに

酸化・褐変したマスト/ワインから修正するための清澄剤 PVPP、カゼインカリウムを効果的に配合

- *酸化褐変した果汁/ワインに対して使用することで、 褐変の減少とフルーツアロマの改善に役立つ。
 - * 酵素清澄、オリ引き後に混和することでより効果的
 - * 重量の10倍の水で溶解、撹拌。1時間後に添加。

添加量:健全なぶどう果汁 200-400ppm 病気に感染したぶどう果汁 400-1000ppm

ワイン 150-900ppm 包装:1kg

POLYLACT® 40 g/hL - 400 ppm

果汁・ワインへ使用可

果汁・ワインへ使用可

若干酸化したロゼワインの改善試験

製品自体の期限が短い商品です。 当年で使い切るようご計画下さい。

この製品に含まれているPVPPは使用基準がございます。 PVPP使用基準:最終食品の完成前に除去する

Non treated wine

スペイン リオハの

PVPP(ポリビニルポリピロリドン)

VINICLAR®P



白/ロゼのワイン

ワインの酸化制御、処理のためのPVPP製剤

- * ワイン褐変のリスクを減少する
- * 苦味や色の酸化に関与するポリフェノールを優先して除去する
- * 重量の5-10倍の水で溶解、撹拌。1時間後添加

恐れ入りますが在庫限りとなります。 在庫品の期限は2024年9月になります。

この製品に含まれているPVPPは使用基準がございます。 PVPP使用基準:最終食品の完成前に除去する

硫黄製品

409

SULPHUR® RING 2.5gリング



樽、木製容器での亜硫酸添加 2.5gリング: 110L程度の樽用

添加量:200-500ppm

包装:1kg

包装:1kg

225L, 230Lの樽に使用する場合は「2.5gリング x 2個」をご使用ください。



洗浄後の樽を一晩逆さまにして乾燥させた後、樽のホールを上にして燻煙。 その後ワインを入れた場合、20ppm程度の亜硫酸を補給可能。

但し水が残っている場合は亜硫酸濃度が高くなる可能性があるため注意

燻煙後そのまま保管する場合、亜硫酸効果が持続するのは40-50日程度である

この製品を燃焼して生じる二酸化硫黄には使用 基準がございます。

二酸化硫黄使用基準:果実酒0.35g/kg未満(二酸 化硫黄の残存量として)

特殊製剤:澱下げ剤

OENOBrett® ORG

ブレタノミセスを制御するためのキトサン100%製剤

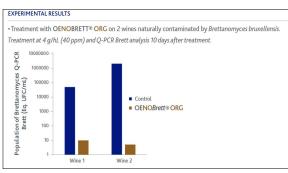
* ブレタノミセスは、揮発性フェノール(馬小屋臭・薬品臭)を産出します。 4EP(4-エチルフェノール) 4EG(4-エチルグアイアコール) 4EC(4-エチルカテコール) ブレタノミセスの細胞を破壊し、それらの発生を抑制、高品質のワインを維持する ために使用する。

Aspergillus Niger(黒麹) 由来キチンから抽出されたキトサン・アレルゲンフリー

- *添加方法 : アルコール醗酵、MLFが完全に終わった後に。
- ①添加量の10倍の水、またはワインに溶解する(きれいな容器を使用する)
- ②ワインに添加し均質化する(処理を通してワインの品温を10℃以上に保持する。)
- ③ 処理8日後に、強制ではないが澱引きをする。



411



本製品はブレタノミセスの個体群の発達を抑制するものである。

全ての工程で徹底したブレタノミセス管理をした上でこの製品を使うことにより、 亜硫酸量を抑制することができる。

*本製品は、SO2のような酸化防止効果はなく、ブレタノミセスの抑制にのみ作用する

添加量:40-100ppm

包装:100g OTHER VINES Co.,Ltd LAFFORT社製品カタログ 2023

清澄剤 E

ワインへ使用可

特殊製剤:酒石処理製剤

CELSTAB

製剤:白ワイン向けの酒石酸水素カリウム(KHT)安定化の革新的な製品。

- * 酒石酸水素カリウム結晶化の阻害:結晶核生成の阻害をする。
- * 結晶成長の阻害:成長中の結晶がCELSTABを取り込み→結晶化を平面化する。
- * CELSTAB®は10% CMC溶液。







WHICH CLEAN CE STAB® Are Protection Stability Control Control



国内では安定化剤として、ラベル表示義務あり。

SO2含有量は、3.0g/L(±0.5) となります。

最終濾過および瓶詰時、ワイン温度は15℃以上、圧力は0.8 bar以下となるようご注意 ワインに1000 ppm または1Lワインに CeLstab® 1mL添加で、100%CMC粉末の100 ppm添加と同じ効果となる。 ロゼワイン/赤ワインでは、色素と反応し濁りや沈殿が発生するリスクがある 添加方法;

タンパク質が安定し清澄が終了した状態、すなわち"瓶詰準備の完了したワイン"に添加する CELSTAB® を添加量の2倍のワインで希釈しながらワインと混合していく ワインと混合後、均一にする

- * 白のスティルワインの場合 ワインはタンパク質処理・前濾過を行う。 CELSTAB添加後にタンパク質安定性テストが必要。 タンパク質量が高い場合、CELSTAB®の使用で濁る可能性がある。 充填最終濾過前の少なくとも12-24時間前に添加
- * スパークリングワインの場合 前処理(タンパク質処理、前濾過、及びタンパク質テスト)は 白のスティルワインと同じ 添加タイミングは次の2種がある 1.ティラージュのタイミング(スタック醗酵となるリスクは低い) 2.デゴルジュマン後のトッピングワインに混合(トッピングワインのろ過は必須)

<重要>

CELSTABは事前のテストの非常に重要な製品です。 トリートメントやテストの失敗により酒石酸の析出、タンパク混濁発生の可能性があります。

この製品に含まれている二酸化硫黄(0.3%)には使用基準がございます。 二酸化硫黄使用基準:果実酒0.35g/kg未満(二酸化硫黄の残存量として)

添加目安:1ml/1L 包装:1リットル 製品自体の期限が短い商品です。 当年で使い切るようご計画下さい。

ワインへ使用可

412

ろ紙

ワインのろ過は、固形物や微生物の除去を行う上で非常に重要です。





<微生物の大きさの参考>

酵母	Saccharomyces cervisiae · · · · ·	· 2 5 um <
	<u>Brettanomyces</u>	
マロラクティック乳酸菌	Oenococcus Oeni	: 0.5µm<
乳酸菌	Lactobacillus	: 0.5µm<
酢酸菌	Acetobacter	: 0.5µm<

* 微生物の分裂や出芽などで増殖する際、この数値よりも小さくなることがあります。



フィル	ターシート	
	L3(2-3µm)	荒ろ過用
501		固形物の多くを取り除く。酵母、ブレタノミセスのろ過は十分ではない
301		大きさ:縦 x 横 = 400 x 400mm 厚さ:4.0mm
		包装 : 100枚(25枚x4パック)
	L12(1.0µm)	光沢ろ過 (濁りがなくなることによる)
		濁りが取れ、上品な光沢のワインとなる。酵母のほとんどがろ過できる
502		酵母、ブレタノミセスの多くが除去可能である
		大きさ:縦×横 = 400×400mm 厚さ:3.7mm
		包装 : 100枚(25枚x4パック)
	L40(0.45µm)	無菌ろ過
		無菌瓶詰のためのろ過。
503		濁りが強い場合は事前に1.0µm又は2-3µmでろ過することを推奨する
		大きさ:縦 x 横 = 400 x 400mm 厚さ:3.7mm
		包装 : 100枚(25枚x4パック)

NOBILE (オーク材)



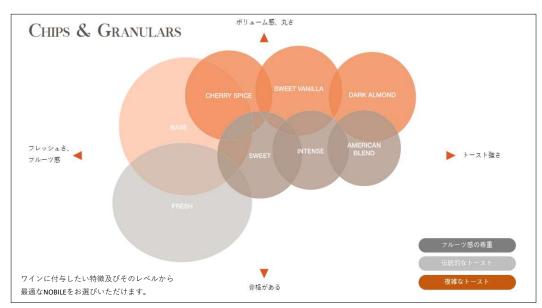


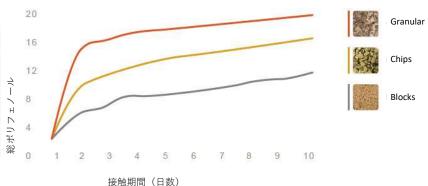
NOBILEは目的のワインスタイルに合わせて選択することができるLAFFORT社のオークブランドです。 オークは自然界のものであるがゆえに、同じ産地であっても異なる香気成分量、異なるタンニン量を持っています。 そのため、NOBILEブランドでは産地の指定ではなく"得られる成分や期待される効果"により分類しています。 加えて、NOBILEは熟成させたい期間に合わせて異なる形状から最適なものを選択することができます。 オークチップの"サイズ"と"効果"から、最適なものをお選びいただけるのが、NOBILEの最大の特徴です。

- ※ 2019年1月18日より、「製造工程中に着香又は酸化防止の目的で加える必要最小限のチップ状又は小片状のオーク」の使用が認可となり、醗酵後だけでなく醗酵前の使用も可能となりました。
- ※ 「STAVES」、「BARREL REFRESH」についてはお問い合わせ頂いておりますが、 税務署より国税庁にて定められている"チップ状又は小片状"に該当しないとの回答のため取り扱いございません。
- ※「CHIPS」については少量のサンプルをご用意しております。ご要望の方はお問い合わせください。

NOBILEの種類、大きさ、及び使用量の目安

種類	大きさ	アル:	コール醗酵中/M	ILF中		熟成中	
		白	赤	浸漬可能期間	白	赤	浸漬可能期間
Granular	2-7mm	0.5-3.0g/L	1.0-5.0g/L	4-6週間	0.5-3.0g/L	1.0-6.0g/L	6-8週間
Chips	7-15mm	0.5-3.0g/L	1.0-5.0g/L	4-6週間	0.5-3.0g/L	1.0-6.0g/L	6-8週間
Blocks	50x50x7,12,18mm	1.0-3.0g/L	_	3-4 カ月	1.0-3.0g/L	3.0-6.0g/L	3-4 カ月









素早いオーク成分の抽出が可能な 醗酵中及び早期リリースワインに適したNOBILE

CHIPS & GRANULARS

CHIPS & GRANULARS



∞ ボリューム、甘さの供給

⊸ アロマの複雑さ

→ フレッシュさ、フルーツアロマの保護

⊸ 野菜アロマのマスキング

熟成期間の短縮(より早いリリースを可能に)

Granulars(2-7mmの細かいオークチップ)

FRESH THERMO TREATED

フレンチオーク

トースト:無(加熱有) 601

特徴:トースト香を与えず、果実の風味を尊重する

効果:フレッシュ&フルーティー、アロマの複雑さを供給

包装:15kg

SWEET

604

605

フレンチオーク

トースト:ミディアム(均一トースト) 602

特徴:果実風味とオークのバランス 効果:ヴァニラ、トースト香の供給

包装:15kg

AMERICAN FRESH

アメリカンオーク

トースト:無 603

特徴:トースト香を与えず、果実の風味を尊重する

効果:果実風味の尊重、ラクトンの供給

包装:15kg

AMERICAN BLEND

アメリカンオーク

トースト:ミディアム(均一トースト)

特徴:アメリカンオーク

効果:カラメル、スモーキーさの供給

包装:15kg

グリーンフレーバー マスキング効果



NOBILE® AMERICAN BLEND

NOBILE® AMERICAN FRESH

NOBILE® FRESH THERMO TREATED

Chips & Granulars

NOBILE® SWEET

Chips & Granulars

GRANULAR

Granulars

Chips & Granulars

SWEET VANILLA

フレンチオーク

トースト:ミディアム(均一トースト) 特徴:果実風味とオークのバランス

効果:ヴァニラ、マシュマロ香の供給、アタックの甘さ、

ワインのフルーティーさを表現

包装:15kg





NOBILE® SWEET VANILLA Chips & Granulars

MOTHER VINES Co.,Ltd LAFFORT社製品カタログ 2023

オーク材 G





醗酵後も継続して浸漬させる場合や、 醗酵後の短期間の熟成に適したNOBILE

CHIPS & GRANULARS

CHIPS & GRANULARS



∞ ボリューム、甘さの供給

⊸ アロマの複雑さ

→ フレッシュさ、フルーツアロマの保護

→ 野菜アロマのマスキング

熟成期間の短縮(より早いリリースを可能に)

Chips(7-15mmのオークチップ)

FRESH THERMO TREATED

フレンチオーク

トースト:無(加熱有) 606

特徴:トースト香を与えず、果実の風味を尊重する

効果:フレッシュ&フルーティー、アロマの複雑さを供給 包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)



NOBILE® FRESH THERMO TREATED

Chips & Granulars

BASE

607

608

609

610

611

612

613

フレンチオーク

トースト:無(加熱有)

特徴:トースト香を与えず、果実の風味を尊重する

効果:トースト香無しでボリュームと円熟した風味を供給する 包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)



NOBILE® BASE

Chips

SWEET

フレンチオーク

トースト:ミディアム(均一トースト)

特徴:果実風味とオークのバランス 効果:ヴァニラ、トースト香の供給

包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)



NOBILE® SWEET

Chips & Granulars

INTENSE

フレンチオーク

トースト:ヘビー(均一トースト)

特徴:果実風味とオークのバランス 効果:ローストアーモンドのアロマ、ボリュームの供給

包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)

NOBILE® INTENSE

Chips

AMERICAN BLEND

アメリカンオーク

トースト:ミディアム(均一トースト)

特徴:アメリカンオーク

効果:カラメル、スモーキーさの供給

包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)



NOBILE® AMERICAN BLEND

Chips & Granulars

SWEET VANILLA

フレンチオーク トースト:ミディアム(均一トースト)

特徴:果実風味とオークのバランス

効果:ヴァニラ、マシュマロ香の供給、アタックの甘さ、

ワインのフルーティーさを表現

包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)

グリーンフレーバー

グリーンフレーバー

マスキング効果

マスキング効果

NOBILE® SWEET VANILLA

Chips & Granulars

CHERRY SPICE

フレンチオーク

トースト:ミディアム~ヘビー(均一トースト)

特徴:果実風味とオークのバランス

効果:アタックの甘さ、フレッシュ感と黒系果実の表現向上、

スパイスアロマの付与

包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)



NOBILE® CHERRY SPICE

Chips

DARK ALMOND

フレンチオーク

トースト:ミディアム~ヘビー(均一トースト)

特徴:オークのアロマが高い

効果:アタックの甘さ、フレッシュ感や果実の表現、 ローストアーモンドやコーヒーのアロマ付与

包装:15kg (7.5kg x 2 メッシュバッグ入りにて納品)

グリーンフレーバ-マスキング効果



NOBILE® DARK ALMOND





醗酵後の短期間の熟成に適したNOBILE

BLOCKS

Nobile® Blocks



Blocks	(50x50n	nm角の小片状のオーク材)			
		Pさ7mm)			
	-	フレンチオーク	BL008S		
	ŀ	>−スト:無	7		
614	特	寺徴:トースト香を与えず、果実の風味を尊重する	MM.		BLOCK FRESH
	交	カ果:フレッシュ&フルーティー、アロマの複雑さを供給		5. P. 1. S. 200	
	أ	2装:5kg (5kg×1 メッシュバッグ入りにて納品)			
	REVELAT	ION (厚さ7mm)			
	7	フレンチオーク	20018		
615	ŀ	ヽースト : ミディアム(グラデーショントースト)	7		
013	特	特徴:樽熟に似た複雑さの供給	MM.		BLOCK RÉVÉLATION
	交	カ果:アロマの複雑さとボリュームの強化に貢献		and the state of the state of	
	년	D装:5kg (5kg x 1 メッシュバッグ入りにて納品)			
	AMERICA	AN REVELATION (厚さ7mm)			
	7	アメリカンオーク	BLOOKS		
616	ŀ	ヽースト : ミディアム(グラデーショントースト)	7		
010	特	特徴 : アメリカンオーク	MM	9 7/1/10	BLOCK AMERICAN RÉVÉLATION
	交	カ果:スパイス、ラクトンの香り、甘さの供給		All Salaries	REVELATION
	흔	见装:5kg			
	ELITE(厚	厚さ12mm)			
	7	フレンチオーク	HOOKS -		
617	ŀ	ヽースト : ミディアム(均一トースト+グラデーショントースト)	12	127 E THE	
01,	特	持徴:樽熟に似た複雑さの供給			BLOCK ELITE
	交	1果:ローストナッツ、ボリューム、伝統的な樽熟の風味を提供		and the second	
		2装:5kg (5kg×1 メッシュバッグ入りにて納品)			
	-	厚さ18mm)			
		フレンチオーク	BLOOKS	to the actor code force	
618		〜−スト:無(加熱有)	1121		BLOOK VDAOE
		持徴:トースト香を与えず、果実の風味を尊重する	LI O		BLOCK - XBASE
		1果:トースト香無しでボリュームと円熟味を供給する		2 3 2 5 5 5	
		型装:5kg (5kg x 1 メッシュバッグ入りにて納品) 			
		(厚さ18mm)			
	-	フレンチオーク	BLOOKS	Color Color of	
619		ヘースト: ヘビー(均一トースト)	18		DI COK O VEDENE
	· ·	特徴:オークのアロマが高い	MM	A. E. L.	BLOCK - XTREME
		がま、然した未美の表現、モカやローストコーヒーの管りと自己の供給 ************************************		(125/91)	
		型装:5kg(5kg x 1 メッシュハック人りに(納品)			
		(厚さ18mm)			
		フレンチオーク	8.00XS	And the second second	
620	· ·	トースト:ミディアムロング(グラデーショントースト) + /#・/ 4章時 (- /i) + /年がナック(#/^)	18	7177	BLOOK O BUTTE
		特徴:樽熟に似た複雑さの供給 +B こちまず、 ちがか B 中の 全部 かけなうしょくざい ごっこっぱってしば こしかにじ	MM		BLOCK 8- DIVINE
		か果:テクスチャー、複雑な果実の余韻を持続させる(ブルゴーニュ樽のエレガントさに近い Rath に Floo (Floor to who show that the form the Policy (アルカー)	Salant Sala	
	$\overline{}$	型装:5kg (5kg×1 メッシュバッグ入りにて納品)			