



LA R&D BIOLAFFORT

Valoriser l'innovation et la créativité pour une œnologie de précision responsable, basée sur le savoir.

1 DEPUIS 1991, UN PARTENAIRE À LA RECHERCHE INSTITUTIONNELLE

- > Des collaborations avec des centres de recherche reconnus dans le monde entier.
- > Des projets de R&D internes soutenus par une équipe pluridisciplinaire, du matériel de pointe et une veille scientifique constante.
- > Deux centres de vinification expérimentaux pour tester les résultats de la recherche dans des conditions pratiques rigoureuses.

2 UNE EXPERTISE UNIQUE EN ŒNOLOGIE

- > Des approches originales de sélection de micro-organismes : détermination de QTLs, breeding intra et interspécifique, sélection massale dirigée sur des critères innovants.
- > Une approche intégrée de la biodiversité microbienne pour mieux comprendre les micro-organismes dans leur environnement, et appréhender leur contribution à la qualité des vins.
- > Des outils innovants pour développer des produits dérivés de la levure et leur application en œnologie.
- > L'identification moléculaire des arômes responsables de la typicité des vins et des macromolécules tanins, protéines, polysaccharides impactant leur qualité.

3 L'EXPLOITATION ET LA VALORISATION DES RÉSULTATS DE LA RECHERCHE

- > Plus de 25 salariés en R&D dont 10 permanents.
- > Plus de 20 thèses financées de par le monde, plus d'une centaine de publications scientifiques.
- > 18 brevets valorisant le savoir-faire issu de ces travaux de recherche.
- > Développement de produits innovants, tournés vers une œnologie raisonnée.

LES INNOVATIONS LAFFORT® EN DATES CLÉS...

1895



1895 // Création de la société LAFFORT® par Jean LAFFORT.



1958 // Mise en place d'un process de production de l'AMT sous vide : augmentation de l'indice d'estérification et amélioration de la solubilité du produit - POLYTARTRYL®.



1994 // Identification et révélation des arômes du Sauvignon - Sélection de la ZYMAFLORE® VL3.



1996 // Purification des enzymes vis-à-vis de l'activité cynamoyl esterase - LAFASE® HE GRAND CRU.



1999 // Premier fabricant de produits œnologiques certifié ISO 9002.



2000 // Procédé IDP : Intantanéisation des tanins pour faciliter leur dissolution dans le moût ou le vin. TANIN VR SUPRA®.



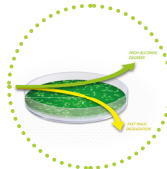
2004 // Impact gustatif, identification du peptide sapide et de sa protéine d'origine (Hsp12) - OENOLEES® & OENOLEES® MP.



2004 // Levure : mise en place du croisement ou breeding. ZYMAFLORE® X5.



2006 // Stabilité protéique et tartrique des vins : rôle des mannoprotéines - MANNOSTAB®.
Trophée d'or de l'innovation - Vinitech 2006



2006 // Mise au point du procédé de production exclusif PreAc® : diminution de la phase de latence et meilleure survie des bactéries - LACTOENOS 450 PreAc®.



2014 // Nouvelle origine de protéine végétale. VEGECOLL®.
Citation au SITEVI 2015



2017 // Fibre végétale micronisée pour l'adsorption sélective de contaminants du vin - FLOWPURE®.
Médaille d'Or au SITEVI 2017

2017