



Unsere Empfehlung: Natürliche 2B Aktivhefen

VitiFerm™ BIO Rubino Extra



- ▶ für komplexe Rotweine
- ▶ optimale Extraktion
- ▶ gute Temperatur- und Drucktoleranz

VitiFerm™ BIO Esprit



- ▶ für spritzig-moderne Weißweine
- ▶ fruchtige, grün-gelbe Noten
- ▶ hemmt spontanen BSA

VitiFerm™ BIO Vulcano



- ▶ sichere Alternative zur Spontangärung
- ▶ Symbiose mit Holz
- ▶ Terroir-Charakter

100%
vegetarisch & vegan
frei von bekannten Allergenen



DE-ÖKO-003

THE POWER OF NATURE®

VitiFerm™ BIO Aktivhefen

Die Vorteile

- ▶ regionale, natürliche Produktion
- ▶ ohne synthetische Hilfs- und Konservierungsstoffe
- ▶ natürliche Grundversorgung mit Vitaminen und Nährstoffen
- ▶ natürliche Hefe-Enzymtätigkeit

Der Nutzen für Ihren Wein

- ▶ natürliches Enzymsystem
- ▶ langlebige Aromatik
- ▶ betont den Terroir-Charakter
- ▶ kontrollierte Autolyse
- ▶ gute Selbstklärung
- ▶ vegetarisch, vegan und allergenfrei



2B-HOTLINE

Kontaktieren Sie unsere 2B Experten:

Tel.: +49 7667-96690-50

Email: info@2BFermControl.com

Web: www.2BFermControl.com

Wir beraten Sie individuell und kompetent.

www.2BFermControl.com



FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

VitiFerm™ BIO funktionelle Aktivhefen

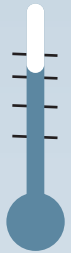


www.2BFermControl.com

Aktivierung von VitiFerm™ BIO Aktivhefen – schnell, einfach, sicher!



1 Temperaturbereich



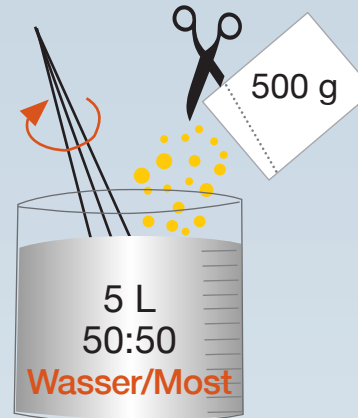
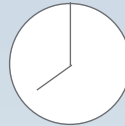
ab 15°C /
optimal 30 - 32°C



- ▶ einfache Anwendung
- ▶ schnelle Aktivierung
- ▶ spart Zeit

2 Suspendierung

15 min.



- ▶ nur einrühren
- ▶ ohne zusätzliche Nährstoffe zur Aktivierung
→ *Hefe ist mit natürlichen Vitaminen hinreichend versorgt*
- ▶ ohne Schaumbildung
→ *keine Emulgatoren*

3 Verteilung



- ▶ hohe Zellzahl
- ▶ schnelle Angärung
- ▶ geringe Schaumbildung
- ▶ sichere Durchgärung
- ▶ natürliche Autolyse
- ▶ langes Hefegeläger möglich

