

Unser Reinheitsgebot für die Weinbereitung. Erleben Sie den Unterschied!

Konventionelle Hefeproduktion

- ▶ Sehr heiße Trocknung
- ▶ Konventionelles Rohmaterial, keine Bio-Zertifizierung

vs.

2B Aktivhefen Produktion

- ▶ Sanfte und schonende Trocknung
- ▶ Garantiert EU BIO-zertifiziert



Konventionelle Melasse sowie GMO-Pflanzen als Zuckerquelle



Synthetischer Ammoniak (NH₃) als Stickstoffquelle



Schwefelsäure (H₂SO₄) & Natronlauge (NaOH) zur pH-Regulierung



Synthetische Vitamine, anorganische Salze als Nährstoffergänzung



Mono- und Diglyceride E471 & Sorbitanmonostearat E491 als Emulgatoren/Konservierung



Abwasser schwierig zu recyceln



Bio-Melasse aus biologischem Anbau als Zuckerquelle



Bio-Getreide und Bio-Pflanzenextrakte, dampfpasteurisiert, als Stickstoff-, Vitamin- und Mineralstoffquelle



Bio-Pflanzenöl als Entschäumer



Rohstoffe für weitere Bio-Produkte – KEIN Abfall



Hefestämme, Hefederivate:

Zur Vervollständigung des Produkts sind ggf. weitere Zusätze erforderlich.
Nur wenig ist organischen Ursprungs.

Hefestämme & Reinzuchthefer-Derivate:

Vollwertiges Produkt mit Zusatzfunktionen.
OHNE Zusätze.
Erhalt nativer Nährstoffe und Enzymfunktionen.

Vier Werte für eine respektvolle Weinkultur

Für den natürlichen Sortencharakter

Erhalt der charakteristischen Aromen des Terroirs.

Exzellentes Geschmacks- und Farbmanagement, gepaart mit großer Langlebigkeit der Weine.



Ein echtes Naturprodukt

Alle Rohmaterialien aus der zertifizierten BIO-Landwirtschaft.

Frei von petrochemischen und anderen synthetischen Substanzen.



Optimale Gärbedingungen für ideale Aromenentwicklung

Beste Bioverfügbarkeit von Aminosäuren, Vitaminen und Mineralien.

Optimale Bedingungen für Hefen und Bakterien während der Fermentation.



Weinkultur für puren Genuß

100% vegetarisch und vegan, frei von bekannten Allergenen.

Keine versteckten Konservierungsstoffe oder Emulgatoren.

Ohne Gentechnik.

