

2B Funktionelle Aktivhefen – der Mehrwert für Ihren Wein!



SAUVAGE

- ▶ Für alle Rot- und Weißweine mit Reifungspotential
- ▶ Sehr schmackhafte und würzige Typizität (PCA Umwandlung)
- ▶ Glucosidase-Aktivität vorhanden
- ▶ Native pektolytische Aktivität

VULCANO

- ▶ Lösung für „spontane“ Fermentation
- ▶ Sämtliche Rebsorten, rot u. weiß
- ▶ Ausdrucksstarke Thiole und langkettige Ester
- ▶ Hohe Alkoholtoleranz bis zu 16 vol % Alk.
- ▶ Native pektolytische Aktivität

ALBA FRIA

- ▶ Für alle aromatischen und thiolgeprägten Weißweine wie Sauvignon Blanc, Vermentino, G. Veltliner
- ▶ β-Lyase Aktivität vorhanden
- ▶ Niedrige Nährstoffansprüche, gut bei niedrigem HVS
- ▶ Native pektolytische Aktivität

ESPRIT

- ▶ Für terpenbetonte, aromatische Weißweine wie Riesling, Muscat, Gewürztraminer
- ▶ Sehr hohe Glucosidaseaktivität
- ▶ Durch moderate SO₂-Bildung Hemmung des BSA
- ▶ Niedrige Nährstoffansprüche, gut bei niedrigem HVS
- ▶ Native pektolytische Aktivität

RUBINO EXTRA

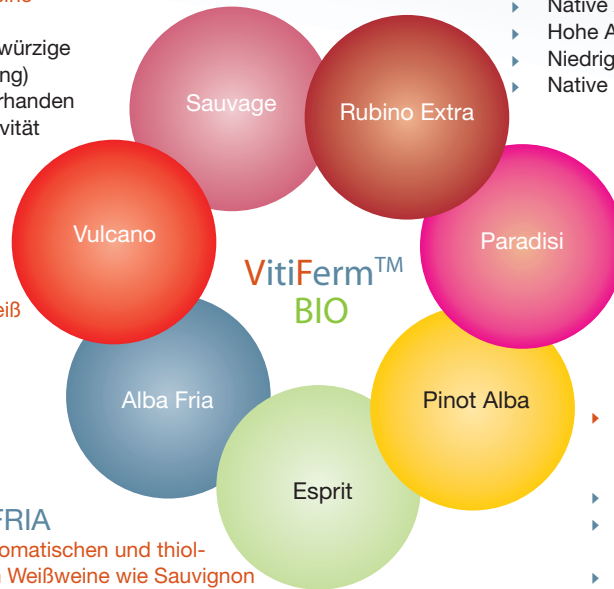
- ▶ Für alle fruchtbetonten und farbintensiven Rotweine
- ▶ Native Xylase Aktivität
- ▶ Hohe Alkoholtoleranz bis zu 18 vol % Alk.
- ▶ Niedrige Nährstoffansprüche, gut bei niedrigem HVS
- ▶ Native pektolytische Aktivität

PARADISI NEU

- ▶ Für aromatische Rosé- und knackig frische Sommerweine
- ▶ Ausgeprägtes Aromenprofil (rosa Grapefruit, Blutorangenschalen)
- ▶ Moderate Nährstoffansprüche
- ▶ Native pektolytische Aktivität

PINOT ALBA

- ▶ Für komplexe und cremige Weißweine, z. B. Chardonnay und alle Holzfassvergärungen
- ▶ Hohe Glycerin-Produktion
- ▶ Rasch autolyisierend, Freisetzung von Mannoproteinen
- ▶ Reduzierte Alkoholausbeute



Vorteile von biologischer gegenüber konventioneller Hefeproduktion für die Weinbereitung

Konventionelle und OMRI-gelistete Produkte

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

2B Aktivhefen Produktion

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

VS.

Hefestäbme, Hefederivate: Zur Vervollständigung des Produkts sind ggf. weitere Zusätze erforderlich. Nur wenig ist organischen Ursprungs.

- 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
- Waschen und Entfernen von Chemikalienresten, Zentrifugieren. Keine Nährstoffreste. Mono- und Diglyceride E471 & Sorbitanmonostearat E491 als Emulgatoren/Konservierung
- Difficult to degrade, persistent by-products

2B Aktivhefen Produktion

- Bio-Melasse aus biologischem Anbau als Zuckerquelle
- Bio-Getreide und Bio-Pflanzenextrakte, dampfpasteurisiert, als Stickstoff-, Vitamin- und Mineralstoffquelle
- Ernte und Zentrifugation der Hefe, die noch mit Nährstoffen beladen ist, Bio-Pflanzenöl als Entschäumer
- Rohstoffe für weitere Bio-Produkte – KEIN Abfall

Hefestäbme & Reinzuchtstämme-Derivate: Vollwertiges Produkt mit Zusatzfunktionen. OHNE Zusätze. Erhalt nativer Nährstoffe und Enzymfunktionen.

VitiFerm™ BIO Aktivhefen – schnelle & einfache Anwendung

ANWENDUNG – 2B Hefen werden AKTIVIERT – nicht rehydriert!

1

30 – 32° C

500 g Trockenhefe
5l Flüssigkeit

2

Die Reaktivierung mit FC BIO wird empfohlen im Falle von YAN < 130 ppm

Auflösen, gut belüften und 15 Min. ruhen lassen.

3

ΔT vor Zugabe
< 10° C

Gebinde / Tank

WICHTIG!
Organische Hefen produzieren keinen Schaum während der Reaktivierung!

Optimale Voraussetzungen

VitiFerm™ BIO	Alba Fria	Pinot Alba	Rubino Extra	Esprit	Sauvage	Vulcano	Paradisi
Alkohol Toleranz	15 % Vol.	15 % Vol.	18 % Vol.	15 % Vol.	15 % Vol.	16 % Vol.	15 % Vol.
Stickstoffbedarf	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	moderat
empf. Temperaturbereich	16 – 18° C	mind. 18 – 20° C	16 – 32° C	16 – 18° C	16 – 32° C	16 – 32° C	16 – 22° C
Gärgeschwindigkeit	mäßig	mäßig	schnell	mäßig	mäßig	mittel	mäßig
hemmender Faktor	ja	empfindlich	ja	ja	ja	nein	nein
BSA-Verträglichkeit	sehr gut	sehr gut	sehr gut	nicht empfohlen	sehr gut	sehr gut	gut
NTU	> 70 NTU	> 70 NTU	–	> 70 NTU	> 80 NTU	–	> 80 NTU

NEU