

Funktionelle Aktivhefen von 2B – Mehrwert für Ihren Wein!

SAUVAGE

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

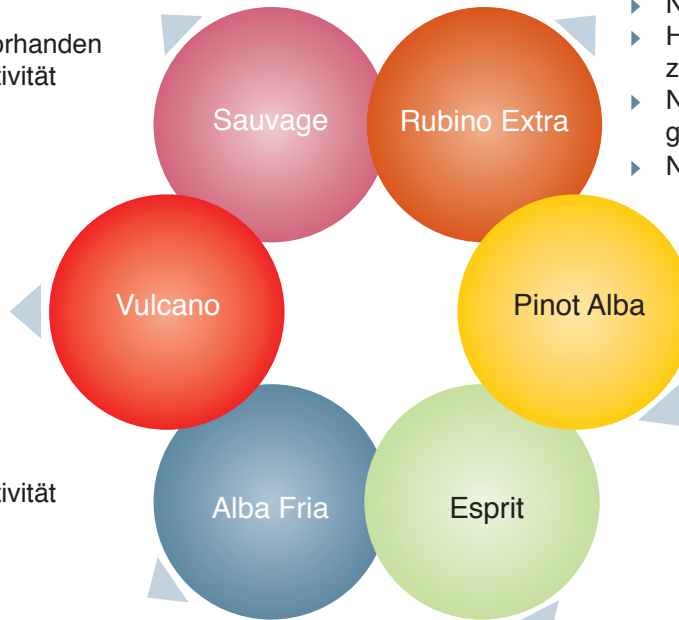
VULCANO

- ▶ Lösung für „spontane“ Fermentation
- ▶ Sämtliche Rebsorten, rot und 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

VitiFerm™ BIO



RUBINO EXTRA

- ▶ Für alle fruchtbetonten und farbintensiven Rotweine
- ▶ Native Xylase Aktivität
- ▶ Hohe Alkoholtoleranz bis zu 17 vol % Alk.
- ▶ Niedrige Nährstoffansprüche, gut bei niedrigem HVS
- ▶ Native pektolytische Aktivität

PINOT ALBA

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

ESPRIT

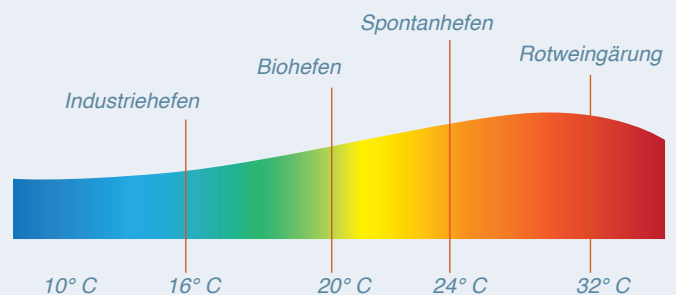
- ▶ Für terpenbetonte, aromatische Weißweine wie Riesling, Muscat, Gewürztraminer
- ▶ Sehr hohe Glucosidaseaktivität
- ▶ Durch SO_2 -Bildung Verhinderung von BSA
- ▶ Niedrige Nährstoffansprüche, gut bei niedrigem HVS
- ▶ Native pektolytische Aktivität



Temperaturbereiche während der alkoholischen Gärung

Alle 2B BIO-Hefen werden ausschließlich auf Basis von organischen, natürlichen Rohstoffen hergestellt. Durch den Verzicht auf jegliche chemischen Zuschlagstoffe oder die Hybridisierung der Naturstämme, sind sie somit bestens auf die Bedingungen im Most vorbereitet. Je nach Hefestamm liegt der optimale Temperaturbereich bei der Weißweinvergärung zwischen 16 und 20° C. Dies ist niedriger als bei der Spontanvergärung und etwas höher als bei der Vergärung mit konventionellen Hefen. In diesem moderaten Temperaturbereich wirken die hefeeigenen Enzyme besser und die Rebsortenaromen werden deutlicher betont und nicht die sogenannten „Kaltgäraromen“.

Ein weiteres Argument für natürliche Weine mit natürlichen Aromen und hoher Stabilität. Als zusätzlicher Vorteil wird die Gärgeschwindigkeit nicht erhöht, was Energiekosten durch geringere Kühlung einspart.



Alternativen zur effizienten und nachhaltigen Premium-Weinbereitung

Die globale Nachfrage nach Weinen, die im Einklang mit den Prinzipien der Natur hergestellt werden, steigt ständig. Führende Weinproduzenten, ganz gleich, ob Weingut, Genossenschaft oder Großunternehmen, folgen diesem Trend der naturnahen und umweltfreundlichen Weinbereitung. Und das nicht nur aus ethischen Gründen, sondern hauptsächlich wegen der hohen Qualität der so hergestellten Weine. Der Einsatz natürlicher Produkte bei der Vinifikation ist daher heute gleichbedeutend mit Premium-Qualität.

Von den Konsumenten wird Wein als natürliches Produkt wahrgenommen. Jedoch werden in der Regel bei der Weinbereitung eine Reihe von Hilfs- und Zusatzstoffen eingesetzt, die nicht natürlichen

Ursprungs sind, sondern per Synthesechemie oder per Gen-Engineering erzeugt werden.

So verbergen sich zum Beispiel bei der Herstellung konventioneller Aktivhefen Syntheseprodukte aus der Petrochemie und es werden Konservierungsstoffe sowie Emulgatoren eingesetzt.

Bei BIO-zertifizierten Hefen von 2B wird auf all das verzichtet. Dies und die einfache Anwendung in der Praxis machen Produkte von 2B zur ersten Wahl bei unseren Kunden. Und die Ergebnisse sind bemerkenswert:

Alle mit 2B-Produkten vinifizierten Weine sind von hervorragender Qualität. Diesen Mehrwert schätzen Weinbereiter weltweit.

Vorteile von biologischen gegenüber konventionellen Hefe-Produkten für die Weinbereitung

HERSTELLUNGS-PROZESS	KONVENTIONELLE HEFE – HEFEDERIVATE	2B BIO HEFE – HEFEDERIVATE
Zuckerquelle	Melasse konventionell, aber auch GMO-Pflanzen	BIO-Melasse aus biologischem Anbau
Stickstoffquelle	Synthetischer Ammoniak, z.B. aus Petrochemie	Getreide und Pflanzenextrakte aus biologischer Landwirtschaft
pH-Regulierung	Säure u. Laugen (z. B. Schwefelsäure / Natronlauge)	Entfällt, nicht notwendig
Vitamine & Mineralien	Synthetische Vitamine, Anorganische Salze	Getreide und Pflanzenextrakte aus biologischer Landwirtschaft
Aufreinigung	Waschen / Zentrifugieren	Zentrifugieren
Emulgatoren und Konservierung	Mono- und Diglyceride E471 Sorbitanmonostearat E491	Ohne Emulgatoren Entschäumer: BIO-Pflanzenöl
Trocknung	Hohe Temperaturen, bis zu 75°C Stress für die Zellen	Kühle Trocknung, Schonung der Zelle
Abwasser	Schwierig zu recyceln	Rohstoffe für weitere BIO-Produkte

Haben Sie Fragen?

Dann kontaktieren Sie unsere 2B Experten:

Tel.: +49 7667-96690-50

Fax: +49 7667-96690-51

Email: info@2BFermControl.com

Wir beraten Sie individuell und kompetent.

IHR PARTNER VOR ORT



Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. 08/2020(D)