

KONVENTIONELLE Hefe vs. BIO Hefe / Hefederivate



HERSTELLUNGS- PROZESS	KONVENT. HEFE & HEFEDERIVATE	2B BIO HEFE & BIO HEFEDERIVATE
Zuckerquelle	Melasse, konventionell, aber auch GMO-Pflanzen	BIO-Melasse aus biologischem Anbau
Stickstoffquelle	Synthetischer Ammoniak, z.B. aus Petrochemie	Getreide & Pflanzenextrakte aus biologischer Landwirtschaft
pH-Regulierung	Säure u. Laugen (z. B. Schwefelsäure / Natronlauge)	Entfällt, nicht notwendig
Vitamine und Mineralien	Synthetische Vitamine, anorganische Salze	Getreide & Pflanzenextrakte aus biologischer Landwirtschaft
Aufreinigung	Waschen / Zentrifugieren	Zentrifugieren
Emulgatoren und Konservierung	Mono- & 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	Rohstoff für weitere BIO-Produkte

Vorteile von biologischen gegenüber konventionellen Hefe-Produkten für die Weinbereitung.

Neugierig? Weitere Informationen über die funktionellen Vorteile von biologisch produzierter Hefe finden Sie auf unserer Webseite.



DE-ÖKO-003



THE POWER OF
NATURE®