



Der Jupiter Toast wird ausschließlich für lagerfähige Rotweine verwendet. Das Toasting bei einer sanften Temperatur dauert viel länger. Es wird für Weine empfohlen, die über einen längeren Zeitraum altern. Es sorgt für samtige Tannine sowie für die aromatische Eleganz des fertigen Weines.

Der Light Toast ist ein leichtes Toasting, das die Frucht schützt. Es ist ideal für die Präsentation von Weinen, bei denen die originäre Frucht dominant bleiben soll, es benötigt mind. 8 Monate zur Integration – zur frühen Verkostung oder für kurze Alterungszyklen.

Der Medium Toast ist eine ausgezeichnete Wahl für Rotweine im Alter von 12 – 24 Monaten. Er passt sich einer großen Auswahl an Rotweinen an, fördert würzige Noten und Vanille unter Einbeziehung der natürlichen Frucht. Dieses Toasting bringt einen süßen Eindruck, schafft Volumen mit Finesse und große Länge am Gaumen.

2B und die Tonnellerie **ORION** verbindet eine langjährige Zusammenarbeit. Durch die Erfahrung und Kompetenz der Küfer von Orion und der Oenologen von 2B erhalten Kunden immer das optimale Fass für ihren unverwechselbaren Weinstil.

Sprechen Sie zur Beratung einfach unsere Oenologen an:
info@2BFermControl.com

WineChipz / WineBlox – Premium-Holzfassalternativen

Die intelligente Alternative zum Holzfass – von unseren Oenologen für Sie ausgewählt und entwickelt! 100 % natürlich und Ressourcen schonend und 100 % effektiv in der Weinbereitung. Die derzeit hochwertigste Lösung an Holzfassalternativen auf dem Markt – zertifiziert und aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Aus hochwertigen französischen Eichenhölzern hergestellt, reifen sie mindestens 24 Monate an der Luft und werden dann mittels Konvektionstoasting absolut gleichmäßig geröstet.



WineChipz

- Primär für die Maischevergärung von Rotweinen
- Volle Integration der Aromen in den Wein
- Fördert die Farbstabilisierung und -intensivierung aller Rotweine während der Vergärung
- Ökonomisch und sicher – keine Abfallspäne!
- Kein „Sägemehlgeschmack“

WineBlox

- Hochwertige Alternative für den Ausbau auf den Feinhefen von Weiß- und Rotweinen
- Volle Integration der Aromen in den Wein, kein „Sägemehlgeschmack“
- Fördert den BSA durch Adsorption von Hemmstoffen und Fettsäuren
- Die ökonomische Alternative für den Groß- und Kleinfassausbau

NEU

Wine i-QT
Eichenholztannin für intelligentes Tanninmanagement



Mit **Wine i-QT**, einem hochreinen, Tannin aus getoasteter europäischer Eiche, gelingt intelligentes Tannin-Management in allen Weinen.

- Wine i-QT**
- 100 % Tannin aus europäischer Eiche
 - Schonend getoastet vor der Extraktion
 - Leicht löslich
 - Natürliche Sensorik, da reines Eichentannin
 - Auch als wirtschaftlicher Ersatz für den Holzinsatz geeignet
 - Keine Verwendung von Rohstoffen aus Tropenwäldern



ViniTannin™ SUPREME

Pur und rein – zur qualitativen Anhebung aller Weine

Neu entwickeltes und hochreines Tannin aus Weißweinschalen mit hohem Anteil an Proanthocyanidinen. Exklusive Lösung zur qualitativen Anhebung aller Weine. Darüber hinaus stabilisiert **ViniTannin™ SUPREME** bei Rotweinen dauerhaft die Farbe und schützt Weißweine vor unerwünschter Alterung.

- ViniTannin™ SUPREME**
- 100 % exklusives Weißweinschalentannin
 - Hoher Proanthocyanidin-Gehalt
 - Optimal für die Farbstabilisierung von Rotweinen
 - Hebt die sensorische Qualität aller Weine an
 - Mehr Druck und Komplexität am Gaumen ohne Adstringenz
 - Herausragende Sensorik, da reines Traubentannin
 - Keine Verwendung von Rohstoffen aus Tropenwäldern

ViniTannin™ – reine TraubenTannine für reinen Geschmack

- Produkteigenschaften:
- Für die Vergärung und Feinabstimmung vor der Füllung
 - Einfach in der Handhabung: durch Mikrogranulat leicht löslich; geringe Dosagemenge
 - Exzellente Integration in Most und Wein



- ViniTannin™ W** für Weiß- und Roséweine
- Optimiert das Redoxpotential und die aromatische Stabilität der Weine
 - Besonders zur Redoxverbesserung bei Botrytisbelastung der Trauben
 - Exzellente Integration in Most / Wein
- ViniTannin™ SR** für Rotweine
- Optimiert die Fixierung und Stabilisierung der Anthocyane
- ViniTannin™ Multi extra** für Rotweine
- Optimiert die Farbtintensität und Stabilität der Weine
 - Verbessert die Textur aller Rotweine
 - Erhöht das Alterungspotential der Weine

ViniComplex™ XS – für vollmundige Weine

- Haupteigenschaften:
- Hochgereinigt, zu 100 % aus natürlicher Hefe
 - Erhöhung des Mundgefühls („Mouthfeel“)
 - Fördert die Aroma- u. Lagerstabilität
 - Optimiert die Farbstabilität der Anthocyanketten
 - Exzellente Integration in Most / Wein
 - Keine negativen hefigen Geschmacksnoten
 - Einfach in der Handhabung



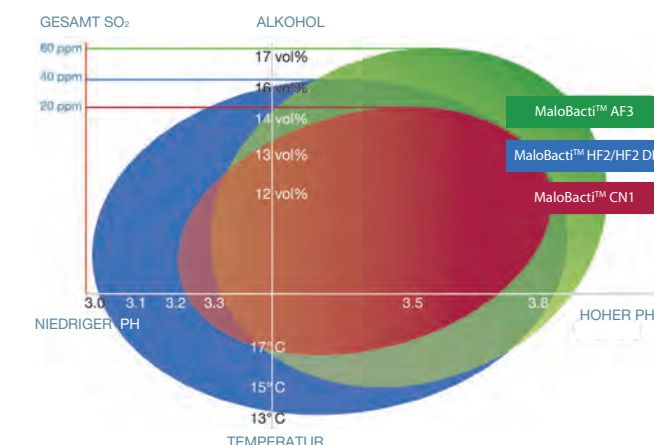
MaloBacti™ – BSA Starterkulturen für ein optimales Aroma-Management



MaloBacti™ stellen eine neue Generation gefriergetrockneter BSA-Kulturen von *Oenococcus oeni* dar, die jeweils einzigartige physiologische Eigenschaften besitzen:

- MaloBacti™ CN1:** Citrat-negativ
- MaloBacti™ HF2:** Aroma- und farbschonend
- MaloBacti™ HF2 DI:** Zur Direktbeimpfung
- MaloBacti™ AF3:** Bei hohen Alkohol-/Phenolwerten

Aufgrund ihrer unterschiedlichen Eigenschaften können **MaloBacti™** BSA-Kulturen in nahezu jeder Situation verwendet werden: Bei hohen Alkoholgehalten ebenso wie bei extremen pH-Werten. Die Kulturen sind damit ideal auf die Bedürfnisse der Anwender zugeschnitten und entwickeln sich daher zu Recht zum neuen Standard für den biologischen Säureabbau.



Die Darstellung illustriert die spezifischen „Aktivitätsfenster“, in denen die **MaloBacti™** Starterkulturen optimal funktionieren. Liegen ein oder mehrere Parameter außerhalb dieser spezifischen Aktivitätsfenster, sind Probleme mit dem BSA nicht auszuschließen.



- multifunktional
- effizient
- nachhaltig

WENIGER IST MEHR ALLES GUTE FÜR IHREN WEIN!

Herbst 2024

THE POWER OF NATURE



VitiFerm™ BIO Aktivhefen – der Mehrwert für alle Weine!

Haupteigenschaften der 2B Aktivhefen:

- ▶ Aromaschonend durch angepasste Gärgeschwindigkeiten
- ▶ Geringe SO₂-Bildung, dadurch ideal für den anschließenden BSA
- ▶ Betonung des Terroirs, des nativen Rebsortenaromas und des Sortencharakters
- ▶ Niedriger Nährstoffbedarf



Alba Fria

- ▶ Förderung von aromatischen Thiolen
- ▶ Geringe Esterbildung
- ▶ Besonders geeignet für Riesling, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau



Pinot Alba

- ▶ Besonders gelbfleischige Aromatik mit hoher Betonung der Mineralik der Weine
- ▶ Hohe Produktion von Mannoproteinen und Polysacchariden, rasche Autolyse der Hefe nach Gärung, daher besonders geeignet für den Ausbautyp „sur Lie“
- ▶ Besonders geeignet für Chardonnay, Grau- und Weißburgunder, Auxerrois



Rubino Extra

- ▶ Hohe Extraktionsfähigkeit durch eigene mazerierende, enzymatische Aktivität
- ▶ Dadurch bessere Nutzung der traubeneigenen Inhaltsstoffe
- ▶ Hohe Alkoholtoleranz bis mind. 18 % Vol.
- ▶ Hohe Selbstklärungseigenschaften und geringe Schaumbildung
- ▶ Für alle komplexen Rotweine mit ausgeprägter Sortenstruktur und natürlichem Tanningerrüst



Vulcano

- ▶ Weltweit erste Hefemischung mit getrockneter *Pichia kluyveri*-Hefe
- ▶ Einfache Anwendung, keine sequentielle Beimpfung mit *Saccharomyces*-Hefen notwendig
- ▶ Praktisch bei Lagerung und Handhabung, da getrocknet
- ▶ Erweitert das Aromaspektrum, betont Würze und Extraktstoffe der Weine
- ▶ Schnelle Selbstklärung für einfache Filtration
- ▶ Alternative zur Spontangärung von Rot- und Weißweinen



Sauvage

- ▶ Kombiniert die sensorische Vielfalt von Nicht-*Saccharomyces* mit der Vergärungssicherheit von *Saccharomyces*
- ▶ Bietet das Aromaspektrum „saubere Spontangärung“, gepaart mit einer hohen Alkoholtoleranz
- ▶ Betont ideal den Rebsorten- und Terroir-Charakter in jedem Wein



Esprit

- ▶ Hohe Gärkraft und Drucktoleranz bei der zweiten Gärung von Schaumweinen
- ▶ Gute Sedimentationseigenschaften und dadurch leichtes Abrütteln
- ▶ Betont frische Citrusnoten
- ▶ Ideal zur Versetzung und für Weine ohne erwünschten BSA
- ▶ Robuste Hefe für die Erzeugung von Schaumweinen, Seccos oder knackigen Sommerweinen



Neues Packungs-Design für Top-Qualität!



100% vegetarisch & vegan
frei von bekannten Allergenen

THE POWER OF NATURE

FermControl™ BIO – Gärmanagement 3.0



4 in 1 Lösung zur Fermentation

FermControl™ BIO ist eine Komplettlösung zur Nährstoff- und Supplementversorgung sowie für einen optimalen Stoffwechsel der Hefe während der alkoholischen Gärung – und das alles in einer Packung! Dadurch wird eine zuverlässige Vergärung und eine saubere, sortenreine Sensorik, frei von Reduktions- oder anderen unerwünschten Gärnoten erreicht.

Haupteigenschaften / Vorteile in der Praxis:

- ▶ Jetzt noch kraftvoller und nährstoffreicher
- ▶ Komplettlösung zur Nährstoffversorgung
- ▶ Ersetzt Nährstoffe zur Reaktivierung und für das Gärmanagement
- ▶ Enthält von Hefen bevorzugte, natürliche Aminosäuren
- ▶ Für eine konstante Gärkinetik
- ▶ Erhöhte, natürliche Vitamin-B-Komplexe für verbessertes Aroma- und SO₂-S-Management
- ▶ Erhöhter Zink- und Magnesiumgehalt fördert bessere Gärleistung
- ▶ Durch DAP-Freiheit geeignet zum Reaktivieren und für späte Zugaben
- ▶ Erhöht die innere Oberfläche der Moste



100% vegetarisch & vegan
frei von bekannten Allergenen

ClearUp™ BIO – Multitalent zur Schöpfung von Premiumweinen

ClearUp™ BIO ist ein hochgereinigtes Zellwandpräparat zur Reinigung von Mosten und zur Unterstützung des Hefestoffwechsels. Durch seinen besonders hohen Anteil an Lipiden besitzt es multiple Eigenschaften, die für eine moderne Weinbereitung von hohem Nutzen sind.

Haupteigenschaften:

- ▶ Entfernung von unerwünschten Phenolen im Most oder Wein
- ▶ Ersetzt Gelatine, Casein, Albumin und silikathaltige Schönungsprodukte vollständig
- ▶ Frei von Mikroplastik, z.B. PVPP
- ▶ Absolut allergenfrei
- ▶ Verbessert die Sensorik von Weinen aus gestressten Gärungen

Zusätzliche Eigenschaften:

- ▶ Erstes vollbiologisches und veganes Schönungsmittel



frei von MIKROPLASTIK

- ▶ Verringert oder beseitigt Thiol-Böcker aus dem frühen Jungwein
- ▶ Senkt spürbar den Gehalt an flüchtigen Phenolen (z.B. durch *Brettanomyces*)
- ▶ Bindet eine Reihe von gärahemmenden Spritzmittelrückständen und Mycotoxinen
- ▶ Ideal für die Erhöhung der inneren Oberfläche bei stark vorgeklärten Mosten, beispielsweise nach der Flotation

BIO Aktivhefen

RePrise™ BIO – Aroma- und Farbschutz beim Weinausbau

RePrise™ BIO ist eine neuartige inaktive Hefe, speziell entwickelt für den Ausbau von Wein sowie für die Behandlung von Altweinen. Sie wird ausschließlich auf Basis von natürlichen Rohstoffen der biozertifizierten Landwirtschaft hergestellt und enthält keine bekannten Allergene.

RePrise™ BIO maximiert und erhält die Frische aller Weine und schützt vor rascher Alterung.



frei von MIKROPLASTIK

Haupteigenschaften:

- ▶ Der natürlich vorhandene, hohe Gehalt an Polypeptiden sorgt für einen langanhaltenden Schutz der vorhandenen Aromastoffe und ermöglicht somit stabilere Weine.
- ▶ Die Peptide fördern die Farbstabilisierung beim Rotweinausbau.
- ▶ Die natürlichen Peptide und Hefepoteine harmonisieren den Phenoleindruck im Wein und erhöhen das positive Mundgefühl.
- ▶ Mehr Komplexität und Geschmacksfülle.
- ▶ Bringt Frische und Eleganz zurück.

Mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2019/934 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der zugelassenen oenologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbaurzeugnissen, sind inaktivierte Hefen jetzt auch als Behandlungsmittel für Wein und alle anderen Weinkategorien zugelassen.

Neue Anwendungen für Weinbereiter

- ▶ Einsatz als natürliches Antioxidans beim Weinausbau.
- ▶ Einsparung von Gesamt SO₂ nach Stabilisierung.
- ▶ Sie fördern den Farb- und Aromaschutz des Weines während des Weinausbaus ohne SO₂.
- ▶ Verstärkung der Farbstabilisation und Harmonisierung des Phenolgehaltes bei Rotweinen.
- ▶ Schutz vor zu schneller Alterung.
- ▶ Zur Auffrischung von gealterten Weinen hervorragend geeignet.



100% vegetarisch & vegan
frei von bekannten Allergenen

BIO Fermentation / Schöpfung / Aroma- und Farbschutz

2B FermControl · FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE



Deutschland

2B FermControl GmbH

Rempartstraße 2
79206 Breisach am Rhein
Deutschland

Tel.: +49 7667 96690-50
Fax: +49 7667 96690-51

info@2BFermControl.com
www.2BFermControl.com



100% vegetarisch & vegan
frei von bekannten Allergenen



DE-ÖKO-003

IHR PARTNER VOR ORT

DISCLAIMER & INFORMATION

© 2B FermControl GmbH. Alle Rechte vorbehalten.
Autor: Dipl.-Ing. Oen. (FH) Carsten Heinemeyer

Wir informieren und beraten in dieser Broschüre nach bestem Wissen. Alle Angaben basieren auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten. Die Anwender sind gehalten, unsere Produkte auf Eignung des Einsatzzweckes hin zu überprüfen und bei deren Anwendung alle notwendigen Sorgfalt walten zu lassen. Die entsprechenden Anwenderhinweise sind zu beachten. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. 03/2024 (D)