

★★★  
Barriques und Holzfässer  
der Premium-Klasse



### 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](mailto: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. **WineBlox** und **WineChipz** werden aus hochwertigen französischen Eichenhölzern hergestellt, reifen mindestens 24 Monate an der Luft und werden dann mittels Konvektionstoastung 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

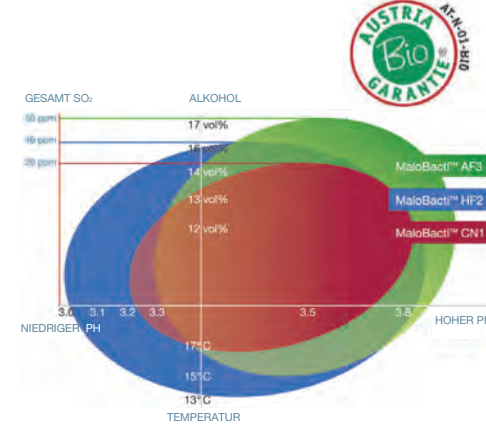
## MaloBacti™ – BSA Starterkulturen für ein optimales Aroma-Management



**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™ 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.

BSA / Tannine / Aromasicherung

## ViniTannin™ – reine Trauben- Tannine für reinen Geschmack

Haupteigenschaften:

- ▶ 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

Unser Tipp  
für komplexe  
Weine

**Haupteigenschaften:**

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

## RePrise™ BIO – Aroma- und Farbschutz beim Weinausbau

NEU

**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 bio-zertifizierten Landwirtschaft hergestellt und enthält keine bekannten Allergene. **RePrise™ BIO** maximiert und erhält die Frische aller Weine und schützt vor rascher Alterung.



(EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der zugelassenen oenologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbaugezeugnissen, 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 SO<sub>2</sub> nach Stabilisierung.
- ▶ Sie fördern den Farb- und Aromaschutz des Weines während des Weinausbaus ohne SO<sub>2</sub>.
- ▶ Verstärkung der Farbstabilisierung und Harmonisierung des Phenolgehaltes bei Rotweinen.
- ▶ Schutz vor zu schneller Alterung.
- ▶ Zur Auffrischung von gealterten Weinen hervorragend geeignet.



**RePrise™ BIO** ist reich an natürlich gewonnenen Polysacchariden und Polypeptiden. Sie sind die funktionellen Gruppen, die als Antioxidans, zur Harmonisierung von Phenolen, zur Farbstabilisierung von Rotweinen oder zur Auffrischung von Altweinen dienen. Sie verfügen zum einen über reduzierende, adsorbierende als auch ergänzende Eigenschaften bei der Behandlung in Weinen. Als weiterer Vorteil fügt **RePrise™ BIO** aufgrund der natürlichen Herstellung dem Wein keinen eigenen hefeartigen Geschmack zu. Mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2019/934 zur Ergänzung der Verordnung

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 Hefeproteine harmonisieren den Pholeneindruck im Wein und erhöhen das positive Mundgefühl.
- ▶ Mehr Komplexität und Geschmacksfülle.
- ▶ Bringt Frische und Eleganz zurück.



WENIGER  
IST MEHR

FÜR EIN REINES  
NATURPRODUKT

THE POWER OF  
NATURE



2BFermControl.com



Premium heißt heute **naturnah** –  
der Mehrwert für Ihren Wein!



Unser Reinheitsgebot für  
die Weinbereitung.  
Erleben Sie den Unterschied!

**Konventionelle Hefeproduktion**

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

**2B Aktivhefen Produktion**

- Sanfte, schonende Trocknung
- Garantiert EU BIO-zertifiziert

**VS.**

Konventionelle Melasse sowie GMO-Pflanzen als Zuckerquelle

Synthetischer Ammoniak (NH<sub>3</sub>) als Stickstoffquelle

Schwefelsäure (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) & 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

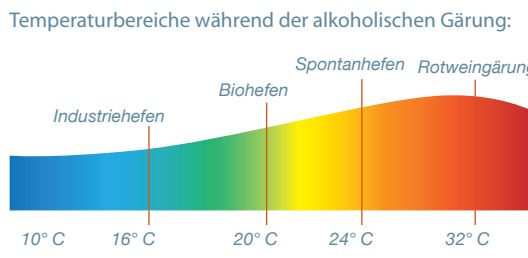
Bio-Getreide u. Bio-Pflanzenextrakte, dampfpasteurisiert, als Stickstoff-, Vitamin- und Mineralstoffquelle

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



Pict.: © 2B FermControl

## VitiFerm™ BIO Aktivhefen – natürliche Aromen für natürliche Weine

- Haupteigenschaften:
- Aromaschonend durch angepasste Gärgeschwindigkeiten
  - Niedriger Nährstoffbedarf
  - Geringe SO<sub>2</sub>-Bildung, dadurch ideal für den anschließenden BSA
  - Betonung des Terroirs, des nativen Rebsortenaromas und des Sortencharakters



### 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 Manno-proteinen 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. 17 % Vol.
- Hohe Selbstklärungseigenschaften und geringe Schaumbildung
- Für alle komplexen Rotweine mit ausgeprägter Sortenstruktur und natürlichem Tanningerüst

### 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 Extraktsüße der Weine
- Schnelle Selbstklärung für einfache Filtration
- Alternative zur Spontangärung von Rot- und Weißweinen



### Sauvage

- Kombiniert die sensorische Vielfalt von Nicht-*Saccharomyces* mit der Vergärungs-sicherheit 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

BIO Aktivhefen

## FermControl™ BIO – Gärmanagement 3.0

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 SO<sub>2</sub>-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

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

BIO Fermentation / Schöning

2B FermControl · FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & CENOLOGIE



### Deutschland

2B FermControl GmbH  
Geschäftsführer:  
Dipl.-Ing. Oen. (FH)  
Carsten Heinemeyer  
Rempartstraße 2  
79206 Breisach am Rhein  
Deutschland  
Tel.: +49 7667 96690-50  
Fax: +49 7667 96690-51  
info@2BFermControl.com  
www.2BFermControl.com



## 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 notwendige 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. 06/2022 (D)