

2B Funktionelle Aktivhefen – der Mehrwert für Ihren Wein!



VitiFerm™ BIO

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

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 Glycerin-Produktion
- ▶ Rasch autolisierend, Freisetzung von Mannoproteinen
- ▶ Reduzierte Alkoholausbeute

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

Vorteile von biologischer gegenüber konventioneller Hefeproduktion für die Weinbereitung

Konventionelle Hefeproduktion

- ▶ Sehr heiße Trocknung
- ▶ Konventionelles Rohmaterial, keine Bio-Zertifizierung, kann aber OMRI-gelistet sein

2B Aktivhefen Produktion

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

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

	Konventionelle Melasse sowie GMO-Pflanzen als Zuckerquelle
	Synthetischer Ammoniak (NH ₃) als Stickstoffquelle
	Schwefelsäure (H ₂ SO ₄) & Natronlauge (NaOH) zur pH-Regulierung
	Synthetische Vitamine, anorganische Salze als Nährstoffergänzung
	Mono- und Diglyceride E471 & Sorbitanmonostearat E491 als Emulgatoren/Konservierung
	Abwasser schwierig zu recyceln

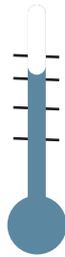
VS.

	Bio-Melasse aus biologischem Anbau als Zuckerquelle
	Bio-Getreide und Bio-Pflanzenextrakte, dampfpasteurisiert, als Stickstoff-, Vitamin- und Mineralstoffquelle
	Bio-Pflanzenöl als Entschäumer
	Rohstoffe für weitere Bio-Produkte – KEIN Abfall

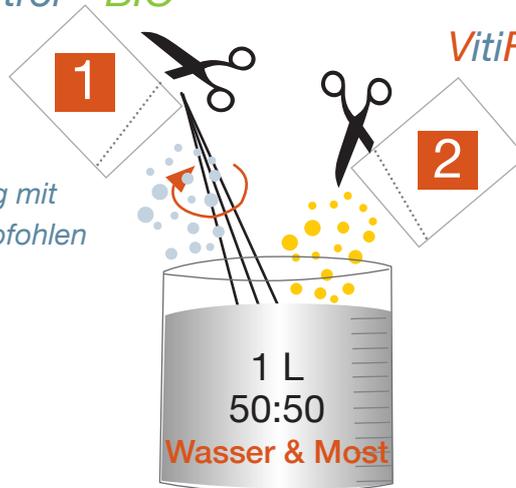
Hefestämme & Reinzucht-Hefe-Derivate: Vollwertiges Produkt mit Zusatzfunktionen. OHNE Zusätze. Erhalt natürlicher Nährstoffe und Enzymfunktionen.

VitiFerm™ BIO Aktivhefen – schnelle & einfache Anwendung

ANWENDUNG – 2B Hefen werden AKTIVIERT – nicht rehydriert!

1**30 - 32° C**

pro kg Trockenhefe
5l Flüssigkeit

2**FermControl™ BIO****VitiFerm™ BIO**

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
< 50°F



WICHTIG!
Organische Hefen
produzieren keinen
Schaum während
der Reaktivierung!