



2B FermControl · TEHNOLOGIA FERMENTATIEI SI ENOLOGIE

THE POWER OF [®] NATURE

SOLUTII SI CONCEPTE PENTRU VINURI PREMIUM SI ORGANICE

VINUL.



un produs cu adevarat natural

pentru un caracter varietal pur
dezvoltare ideala a aromei

cinetica optima de fermentare

respect pentru cultura vinului

pentru cele mai pretentioase solicitari

www.2B **2B** FermControl.com



PURITATE si DURABILITATE Natural, fara alergeni si puternic!

*Dipl. Ing. enolog (FH)
Carsten Heinemeyer,
Director Executiv*

Inca de la inceput, 2B FermControl s-a concentrat pe realizarea fermentatiei cu ajutorul produselor alternative si naturale, pentru producerea vinurilor de calitate superioara. Acest principiu este aplicabil atat vinurilor premium sau de calitate organica certificata, precum si celor de calitate standard. Produsele noastre de fermentatie provin din materie prima naturala rezultata din agricultura ecologica certificata. Acestea nu contin aditivi chimici, emulgatori ascunsi sau conservanti. Naturale, fara alergeni, eficiente si superioare din punct de vedere al beneficiilor organoleptice – in final rezultand vinuri mai bune pentru consumator.

Avand in vedere acesti parametri, suntem obligati sa respectam cele mai ridicate standarde de calitate. Partenerii nostri sunt selectati cu atentie si adera la aceleasi standarde ridicate ca si noi. Clientii nostri se pot baza ca vor primi un produs cu adevarat organic, cu aplicatii diverse in procesul de vinificatie modern. In plus, certificarile internationale (IFS, EU Organic Certification) ne sprijina aspiratia de optimizare constanta a proceselor noastre interne – un alt aspect cheie pentru furnizarea unui serviciu sigur, de prima clasa catre clientii nostri.

Oferta 2B nu ar fi completa fara agentia noastra specializata de consultanta **2B ConceptConsulting**, care se concentreaza pe furnizarea unei consultante integrate si ecologice in domeniul enologiei.

Vom fi bucurosi sa va sprijinim in toate nevoile legate de procesul de vinificatie - va rugam sa ne contactati:

**E-mail: info@2BFermControl.com
Telefon: +49 7667 96690-50**

2B FermControl –

Specialistul in tehnologia fermentatiei si enologie

2B FermControl se concentreaza exclusiv pe furnizarea de produse pentru productia de vinuri. Suntem specializati in dezvoltarea de drojdie activa, nutrienti pentru drojdie, derivate din drojdie, precum si de culturi de bacterii malolactice de calitate organica certificata. Produsele noastre ofera numeroase avantaje calitative asteptate si cerute de catre vinificatori.

Scopul nostru este optimizarea calitatilor senzoriale ale tuturor vinurilor – pentru vinuri cu adevarat premium!

2B este complet independenta de alti fabricanti sau grupuri corporative si ofera produse rezultate exclusiv din propriul proces de cercetare-dezvoltare. Pentru produsele noastre, utilizam numai materie prima organica, autorizata EC/USDA, fara compromisuri in ceea ce priveste functionalitatea sau siguranta aplicarii. Acest lucru face ca produsele 2B sa fie complet diferite fata de produsele conventionale pentru vinificatie.

Fiind o afacere de familie, 2B sustine siguranta reala pentru proprii clienti si partenerii comerciali. Proprietarul societatii Carsten Heinemeyer, care are o experienta de peste 25 de ani in domeniul vinificatiei, precum si in domeniul cercetarii si dezvoltarii produselor enologice, a fondat 2B FermControl in anul 2003.

In afara de sediul nostru din Breisach am Rhein (Germania), 2B are doua sucursale in Franschoek (Africa de Sud) si Sofia (Bulgaria) si este reprezentata pe toate pietele nationale si internationale de vinuri la nivel global. Produsele noastre sunt disponibile in laboratoare de vinuri respectabile, precum si la distribuitori specializati care se bucura de o buna reputatie.

Toate cele bune pentru vinul dumneavoastra prin – Puterea Naturii!

**THE POWER OF
NATURE**

®



Organic – standardul pentru vinuri premium

Deși producția de vinuri orientate spre natural/organice a constituit o piață de nișă în trecut, vremurile s-au schimbat, iar această piață de nișă s-a dezvoltat într-o tendință globală cu o creștere rapidă a cererii. Producătorii de top de vinuri la nivel global se concentrează tot mai mult pe producția de vinuri organice – nu doar din motive etice, ci, în special, datorită calității superioare a produsului final. **În prezent, organic este echivalent cu calitatea și nu mai reprezintă o piață de nișă.**

Vinul este considerat în general a fi un produs natural, însă, din păcate, această așteptare nu se reflectă în mod obligatoriu în procedurile actuale de vinificație. A devenit o practică comună utilizarea a numeroși aditivi și agenți secundari care nu doar că nu au origine naturală, dar care sunt produși de sinteză sau chiar rezultați din organisme modificate genetic. În plus, pentru producția de drojii convenționale sunt utilizate substanțe sintetice din petrochimie, împreună cu conservanți și emulgatori. Comparativ, drojiiile certificate organice și alte produse destinate fermentației nu utilizează aceste substanțe – fapt ce duce la rezultate remarcabile în ceea ce privește calitatea vinului.

Drojii/derivate din drojii CONVENȚIONALE și ORGANICE – o prezentare comparativă

COMPARATIA PROCESULUI	DROJDIE CONVENȚIONALĂ	DROJII SI DERIVATE ORGANICE
Sursa de zahăr	Melase, convenționale, dar și rezultate din OMG	Melase organice
Sursa de azot	Amoniac de origine petrochimică	Extracți din cereale și plante din agricultură organică
Reglarea pH-ului	Acizi, ex. acid sulfuric Hidroxid de sodiu	Nu este necesară
Vitamine și minerale	Vitamine sintetice Saruri anorganice	Extracți din cereale și plante din agricultură organică
Purificare	Spalare / Centrifugare	Centrifugare
Emulgatori și conservanți	Mono și digliceride E471 Monostearat de sorbitan E491	Ulei vegetal ecologic
Uscare	Uscare caldă la 75°C Potențială deteriorare a celulelor	Uscare la rece Protecția celulelor
Spalare și eliminare	De două ori mai persistent și greu de degradat	Materii prime pentru alte produse organice

Avantajele produselor de fermentație organice față de cele convenționale pentru producția de vinuri.



100%
vegetarian și vegan
fără alergenii cunoscuți

4 valori pentru o cultură corespunzătoare a vinului

Pentru un caracter varietal veritabil

Păstrează diversitatea varietală a terroir-ului.



Gestionare excelentă a aromei și culorii cât și o stabilitate mai mare a vinului.

Un produs natural veritabil

Fără compuși petrochimici sau de sinteză.



Întreaga materie primă rezultă din agricultură organică certificată.

Fermentație optimă și performanță senzorială

Cea mai ridicată bio-disponibilitate a aminoacizilor, vitaminelor și mineralelor.



Sprijinirea optimă a drojiei și bacteriilor în timpul fermentației.

Pentru un consum de vin sanatos și incantator

100% vegetarian și vegan
Fără alergenii cunoscuți.



Fără conservanți sau alți emulgatori ascunși.

În prezent, utilizarea exclusivă, în crame de produse naturale certificate organice este considerată o condiție obligatorie pentru producția de vinuri de calitate superioară, oriunde în lume. Aroma **NATURALA** pentru un vin **NATURAL**.

VitiFerm™ BIO – Drojdii active uscate pure, arome naturale pentru vinuri naturale

Drojdiiile uscate active VitiFerm™ BIO sunt primele tulpini de drojdie din lume care au fost selectate cu atentie dintr-un habitat biodinamic si sunt produse printr-o procedura exclusiva si noua pentru drojdii. Productia este organica certificata, complet pura si nu include alergeni sau produse chimice. Toate tulpinile au fost selectate datorita proprietatilor fiziologice speciale de imbunatatire a caracteristicilor varietale si de terroir specifice ale strugurilor, precum si pentru a oferi o combinatie unica de siguranta ridicata a fermentatiei si diversitate naturala a aromelor.

Am decis in mod intentionat sa nu utilizam procese precum hibridizarea sau alte metode de inginerie genetica ce creeaza proprietati speciale drojdiilor. Alternativ, am utilizat potentialul naturii de a crea drojdii cu caracteristici pozitive disponibile pentru vinificatie. Cu ajutorul acestora, puteti produce vinuri de calitate si puritate superioara care se disting prin aroma soiului de struguri si terroir.

Temperatura naturala pentru expresivitate veritabila

Toate drojdiile organice prefera - in functie de tulpina – nativ un domeniu de temperaturi de fermentatie cuprins intre 16 și 20°C.

Acest domeniu de temperatura este semnificativ mai scazut decat cel preferat pentru fermentatia spontana si usor mai ridicat decat cel pentru drojdiile produse industrial. Majoritatea tulpinilor conventionale sunt concepute pentru temperaturi mai scazute de fermentatie prin adaugarea de aditivi sintetici sau chimici sau prin utilizarea tehnicilor de hibridizare. Cu ajutorul drojdiilor organice, domeniul natural de temperatura de fermentatie cuprins intre 16 și 20°C permite enzimelor acestora sa aiba un randament mai bun, iar caracterelor varietale veritabile vor fi eliberate in detrimentul caracterelor primare rezultate din fermentatia la rece.

Aceasta se realizeaza fara efecte secundare negative, precum aromele straine, eliberarea prea rapida a aromelor si invecchirea timpurie a vinurilor. Cu ajutorul produselor noastre naturale de fermentatie, puteti produce vinuri cu o expresie varietala caracteristica, intensa, naturala si o stabilitate pe termen lung a aromelor.

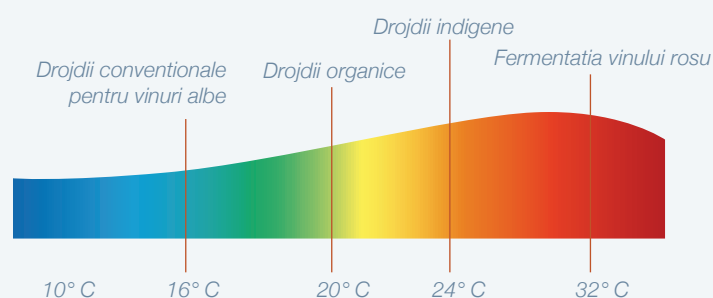
VitiFerm™ Esprit BIO si VitiFerm™ Sauvage BIO completeaza gama noastra de drojdii active. Suntem convinsi ca nu este necesar un catalog de drojdii pentru a produce vinuri individuale. Gama 2B de cinci drojdii pure selectate pentru fermentatie respecta toate cerintele pentru productia de vinuri premium, **urmand motto-ul „mai putin inseamna mai mult”!**

Drojdiile VitiFerm™ BIO sunt produse 100% organic de la procesul de selectie la fabrica de productie. Drojdiile respecta integral regulamentele CE 834/2007 si 889/2008. Nu contin absolut niciun emulgator si stabilizator sau alte produse chimice.

Prin urmare, toate cele cinci tulpini satisfac in mod ideal cerintele de productie pentru toate stilurile de vin, indiferent daca sunt produse organice sau sunt produse fara principii organice.

Aceste elemente sunt importante pentru vinurile naturale veritabile cu stabilitate durabila a aromei. In plus, viteza de fermentatie nefiind crescuta, ceea ce reduce costurile energetice pentru racire.

Domeniile de temperatura in timpul fermentatiei alcoolice:








































































© 2B FermControl 2018

Unitati de ambalare: 500 g / 10 kg



Drojdii uscate VitiFerm™ BIO – O prezentare generala optima la prima vedere

		AlbaFria	PinotAlba	RubinoExtra	Esprit	Savage
Drojdii	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>					
	<i>Saccharomyces uvarum</i>					
	<i>Saccharomyces bayanus</i>					
	<i>Drojdii hibride</i>					
Vin alb	Chardonnay					
	Pinot Blanc					
	Pinot Gris					
	Chenin Blanc					
	Riesling					
	Gewuerztraminer					
	Sauvignon Blanc					
	Sémillon Blanc					
	Viognier					
	Vinuri albe seci					
	Rosé					
	Recolta tarzie					
	Ice wine					
	Baza spumant				 *	
Vin rosu	Pinot Noir					
	Cabernet Franc					
	Cabernet Sauvignon					
	Merlot					
	Syrah					
	Petite Syrah					
	Zinfandel					
	Grenache					
	Malbec					
	Mourvedre					
	Carignane					
	Barbera					
	Nebbiolo					
	Sangiovese					
	Tempranillo					
	Vinuri rosii tinere					
	Vinuri rosii inechite					
?! Repornire fermentatie blocata	Repornire fermentatie blocata					
	Fermentatie secundara					
conditie optima	Toleranta la alcool	15 % vol.	15 % vol.	17 % vol. +	15 % vol.	15 % vol.
	Necesar relativ de azot	Redus	Redus	Redus	Redus	Redus
	Domeniul de temperatura	16 - 18° C	18 - 20° C	16 - 32° C	16 - 18° C	18 - 20° C
	Viteza de fermentatie	Moderata	Moderata	Rapida	Moderata	Moderata
	Factorul competitiv	Da	Sensibil	Da	Da	Da
	Compatibilitate FML	Foarte buna	Foarte buna	Foarte buna	Nerecomandata	Foarte buna

 utilizare optima

 utilizare posibila

*FML nerecomandata cu VitiFerm™ Esprit

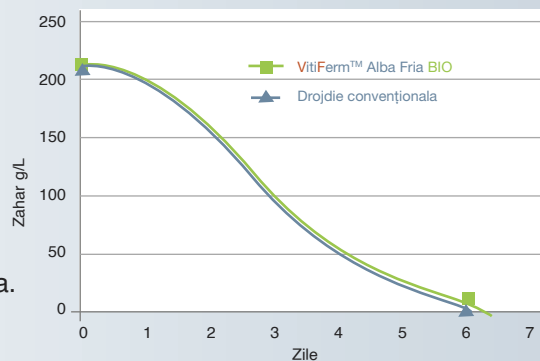
VitiFerm™ BIO – Clasicele noastre: Terroir natural. Caracter puternic. Pastrarea aromelor.

Caracteristici principale:

VitiFerm™ AlbaFria BIO

- ▶ Viteza moderata de fermentatie si, implicit, protejarea aromei.
- ▶ Necesitar redus de nutrienti.
- ▶ Nivel scazut de formare de esteri, fapt ce asigura o amplificare reala a caracterului varietal si terroir.
- ▶ Nivel scazut de formare de SO₂, ceea ce duce la conditii ideale pentru o FML simultana sau ulterioara facila.
- ▶ Recomandat pentru toate vinurile albe proaspete, fructate cu caracter varietal puternic.
- ▶ Ideal pentru Riesling, Sauvignon Blanc si Chenin Blanc.

Fermentatie:

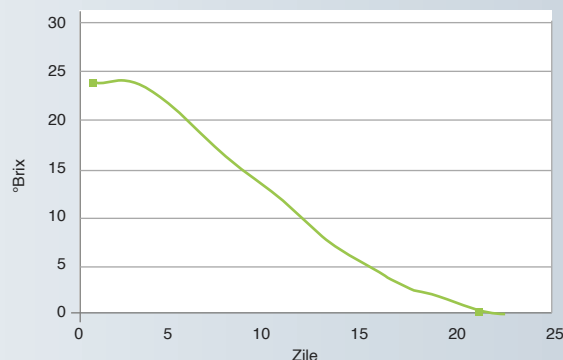


VitiFerm™ AlbaFria BIO prezinta o curba de fermentatie care este absolut comparabila cu tulpinile de drojdie conventionala.

VitiFerm™ PinotAlba BIO

- ▶ Viteza de fermentatie liniara si stabilitate ridicata a fermentatiei pana la o concentratie de alcool de max. 15%.
- ▶ Scoate în evidenta aromele de fructe galbene si caracterul mineral al tuturor vinurilor.
- ▶ Productie ridicata de manoproteine si polizaharide, combinata cu o autoliza rapida a drojdiei dupa fermentatie – Tulpina perfecta pentru vinificatie in stil „sur-lie”.
- ▶ Formare foarte scazuta de SO₂, deci ideal pentru o FML simultana sau ulterioara facila.
- ▶ Ideala pentru Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc.

Chardonnay, 14,1% vol. alc.

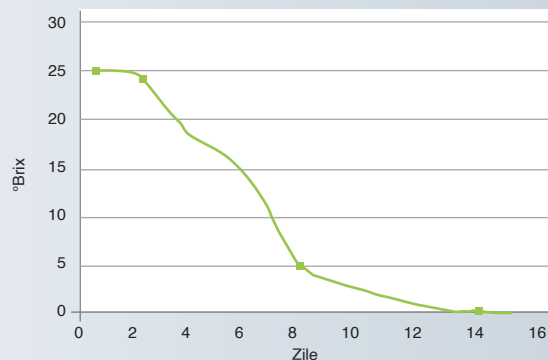


VitiFerm™ PinotAlba BIO prezinta viteza liniara de fermentatie si stabilitate ridicata a fermentatiei pana la min. 15% vol. Alc.

VitiFerm™ RubinoExtra BIO

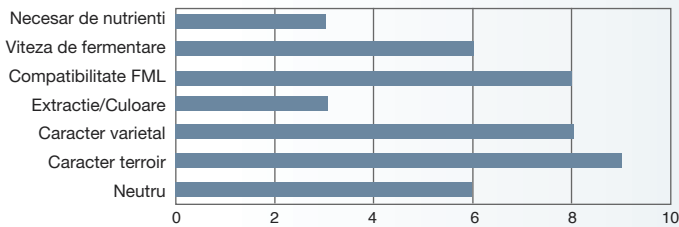
- ▶ Capacitate mare de extractie a culorii si aromei datorita activitatii de macerare enzimatica intrinseca.
- ▶ Productie optima a tuturor componentelor de valoare ale strugurilor, care scoate in evidenta caracterul varietal.
- ▶ Toleranta ridicata la alcool pana la 16% vol. alc.
- ▶ Proprietati bune de limpezire dupa presare, productiescazuta de spuma.
- ▶ Nivel scazut de formare de SO₂, deci ideal pentru o FML simultana sau ulterioara facila.
- ▶ Ideal pentru vinurile rosii complexe cu caracter varietal puternic si taninuri naturale.

Cabernet Franc 2013, 14,4 % vol. alc.



VitiFerm™ RubinoExtra BIO prezinta o capacitate mare de fermentatie care este absolut comparabila cu cea a tulpinilor conventionale consacrate de drojdie.

Profil enologic:



VitiFerm™ AlbaFria BIO evidentiaza in mod semnificativ aromele varietale, in timp ce prezinta in sine o neutralitate senzoriala. Datorita nivelului scazut de formare a SO₂, aceasta tulpina de drojdie este un partener excelent pentru FML simultana sau ulterioara.

Temperatura optima de fermentatie: 16°C - 18°C

Diagrama prezinta profilul aromatic tipic al VitiFerm™ AlbaFria BIO. Aceasta tulpina de drojdie amplifica aromele de fructe tropicale si galbene ale strugurilor si reveleaza orice nota de verde. VitiFerm™ AlbaFria BIO este ideala pentru vinurile albe proaspete si fructate.

Profil aromatic:

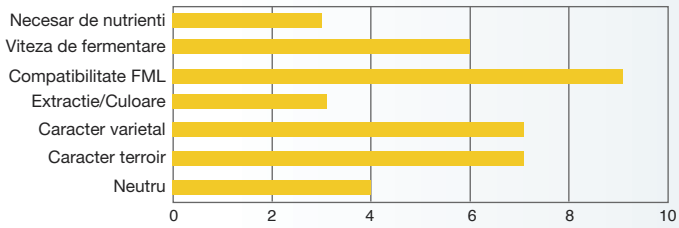
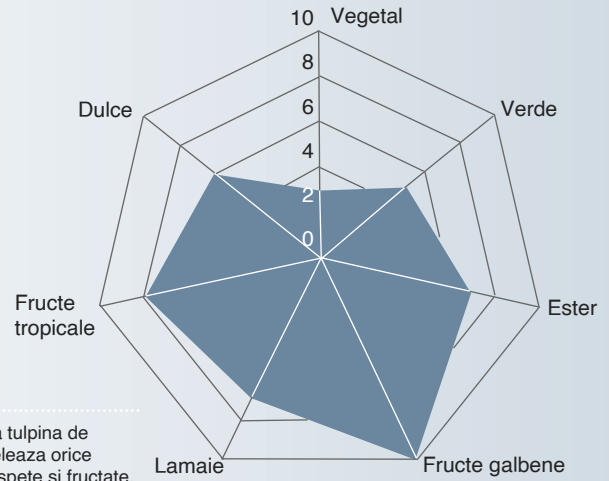


Diagrama prezinta profilul enologic al VitiFerm™ PinotAlba BIO. Aromele varietale naturale, precum si caracteristicile de terroir sunt evidentiata, in timp ce nivelul scazut de formare al SO₂ permite o FML ulterioara facila.

Temperatura optima de fermentatie: 18°C - 20°C

Diagrama prezinta profilul aromatic tipic al VitiFerm™ PinotAlba BIO. Aromele de fructe galbene si tropicale combinate cu un corp rotund si o senzatie gustativa puternica reprezinta caracteristicile tipice ale profilului aromatic al acestei tulpini de drojdie.

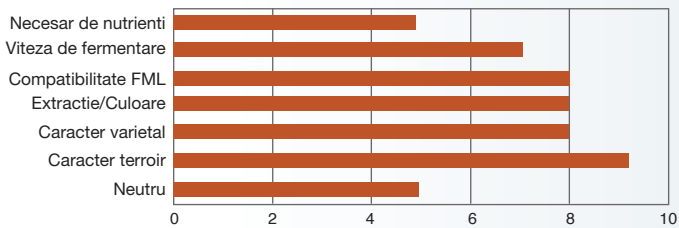
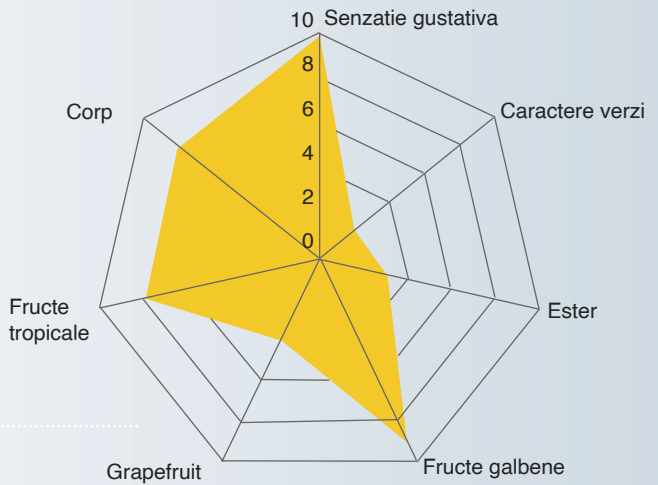
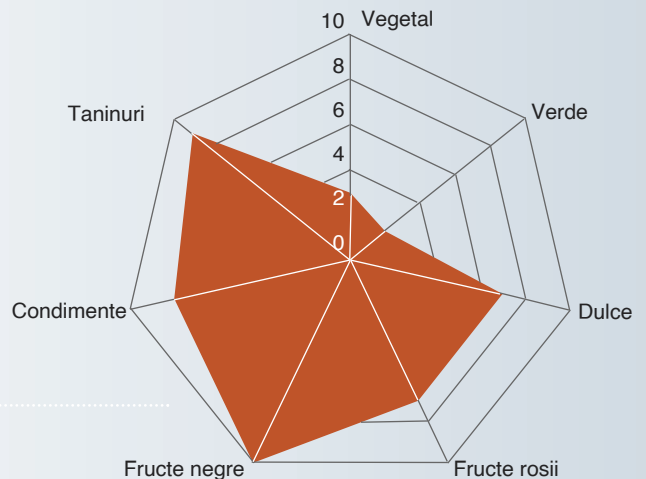


Diagrama prezinta profilul enologic al VitiFerm™ RubinoExtra BIO. Activitatea excelenta de macerare a acestei tulpini duce la o extractie semnificativa a culorii si la imbunatatirea aromelor varietale tipice.

Temperatura optima de fermentatie: 16°C - 32°C

Diagrama prezinta profilul aromatic al VitiFerm™ RubinoExtra BIO. Aceasta tulpina de drojdie amplifica aromele de fructe negre si note condimentate si contribuie la o structura fina a taninurilor.

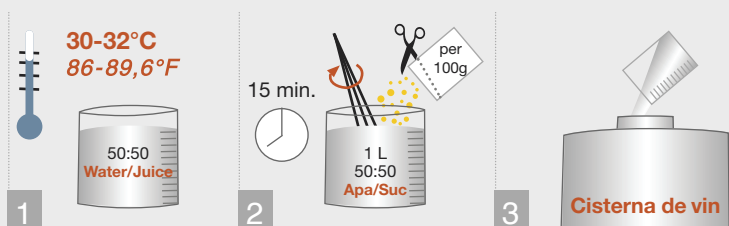


VitiFerm™ BIO – Exclusivele noastre: Pura, salbatica si spumanta

Prin intermediul acestor doua noi drojdii speciale completam gama noastra de drojdii uscate active din cadrul 2B.

Prin intermediul VitiFerm™ Sauvage BIO, oferim „drojdie salbatica” ce creeaza un spectru aromatic foarte expresiv pe care nici drojdia hibrida nu o poate oferi. VitiFerm™ Esprit BIO este o drojdie specializata pentru fermentatia secundara in productia de spumante sau chiar pentru vinurile crocante de vara. Un element complementar perfect pentru gama noastra de drojdii organice. Pura si naturala.

APLICARE – Drojdiile 2B sunt ACTIVATE, nu rehidratate!



VitiFerm™ Sauvage BIO este o drojdie pura „salbatica” de fermentatie (*Saccharomyces uvarum*), care a fost selectata atent dintr-un mediu complet organic in cadrul unei crame de top din Hermanus/Africa de Sud. In procesul de selectie, o atentie deosebita a fost acordata pentru selectarea tulpinii cu proprietati speciale pentru a fermenta atat vinurile albe, cat si cele rosii. Aceasta tulpina de drojdie a fost selectata datorita caracteristicilor fiziologice naturale dovedite, de a produce vinuri dominate de o puternica influenta a terroir-ului si expresivitate varietala. Spectrul de arome este semnificativ diferit fata de orice drojdie standard, fiind similar unui profil de fermentatie „spontana curata”.

- Ideala pentru toate vinurile rosii si albe, pentru a scoate în evidenta caracteristicile fiziologice naturale dovedite.

VitiFerm™ Esprit BIO este o drojdie pura de fermentatie (*Saccharomyces cerevisiae*), care a fost atent selectata pentru fermentatia secundara in productia de vinuri spumante. Datorita proprietatilor sale senzoriale, aceasta drojdie este ideala si pentru vinurile proaspete, crocante de vara. In procesul de selectie naturala, o atentie deosebita a fost acordata pentru a selecta o tulpina cu productie moderata de SO₂ in timpul fermentatiei, pentru a suprima FML nedorita in timpul fermentatiei secundare in procesul de productie a vinurilor spumante. Prin urmare, drojdia este ideala in obtinerea vinurilor la care FML este nedorita.

- Ideala pentru vinurile crocante si suculente de vara.

Unitati de ambalare: 500 g / 10 kg

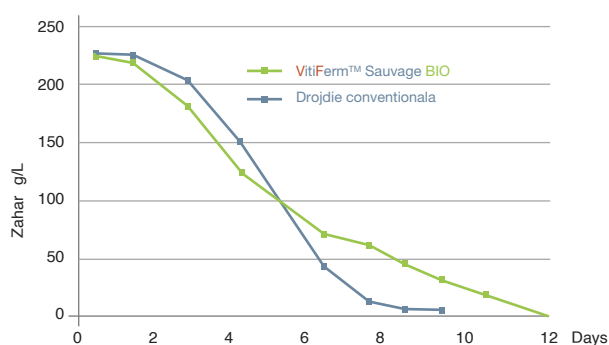


100%
vegetarian si vegan
fara alergeni cunoscuti

Caracteristici principale/Fermentatie:

VitiFerm™ Sauvage BIO

- ▶ Combina diversitatea aromelor drojdiei non-*Saccharomyces* cu siguranta fermentatiei drojdiilor *Saccharomyces*.
- ▶ Spectru larg de arome pentru o fermentatie „spontana curata” combinat cu o toleranta ridicata la alcool.
- ▶ Scoate in evidenta in mod ideal caracterul terroir-ului in fiecare vin alb sau rosu.
- ▶ Consum redus de nutrienti.
- ▶ Nivel scazut de formare a SO₂, ideala pentru FML ulterioara, sinergie perfecta cu bacteriile malolactice.



VitiFerm™ Sauvage BIO prezinta o viteza moderata de fermentatie si stabilitate ridicata a fermentatiei pana la cel putin 15% vol. alc.

Profil aromatic

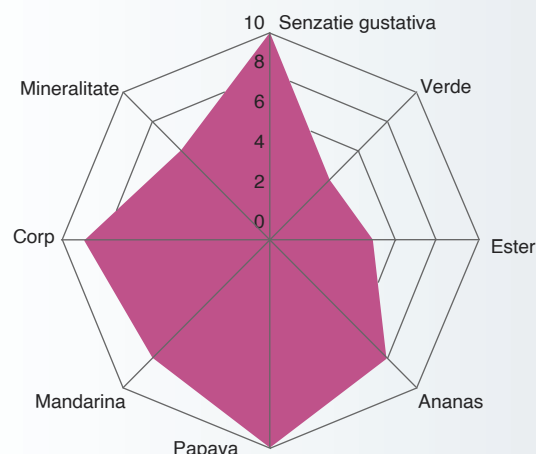


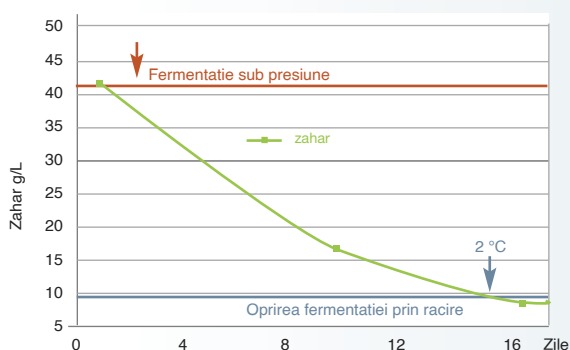
Diagrama prezinta profilul aromatic tipic al VitiFerm™ Sauvage BIO. Aceasta drojdie salbatica prezinta un spectru larg de arome de fructe tropicale cu caracter de fermentatie „spontana curata”. Intensitatea distinctiva a gustului cu rotunjime armonioasa si stabilitate a aromelor pe termen lung.



Diagrama prezinta profilul aromatic tipic al VitiFerm™ Sauvage BIO. Tulpina este potrivita pentru vinurile albe si rosii unde se doreste un spectru aromatic curat, dar divers.
Temperatura optima de fermentatie: 16°C - 32°C

VitiFerm™ Esprit BIO

- ▶ Drojdie foarte robusta pentru productia de vinuri spumante, prosecco si vinuri crocante de vara.
- ▶ Toleranta ridicata la fermentatie si presiune in timpul fermentatiei secundare a vinurilor spumante.
- ▶ Proprietati excelente de perlaj, floculatie rapida.
- ▶ Scoate in evidenta in mod ideal caracterul varietal cu arome proaspete de citrice si limeta
- ▶ Consum redus de nutrienti.
- ▶ Nivel mediu de formare a SO₂, ideal pentru suprimarea FML în procesul de fermentatie secundara si pentru vinurile crocante de vara.



VitiFerm™ Esprit BIO prezinta o capacitate mare de fermentatie, care este absolut comparabila cu tulpinile de drojdie conventionale consacrate pentru vinurile spumante.

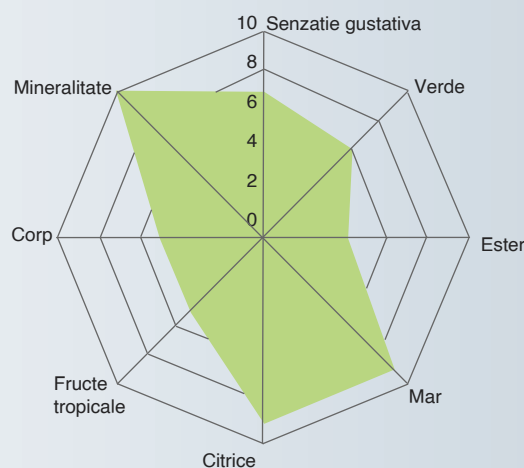
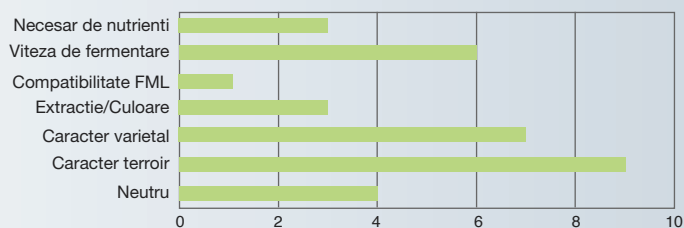


Diagrama prezinta profilul aromatic tipic al VitiFerm™ Esprit BIO. Aceasta tulpina de drojdie scoate in evidenta note de limeta si mere verzi.



Capacitatea excelenta de fermentatie, toleranta ridicata la presiune si flocularea rapida recomanda aceasta tulpina pentru orice fermentatie primara sau secundara. Nivelul moderat de formare a SO₂ in timpul fermentatiei protejeaza fermentatia secundara de FML nedorita.
Temperatura optima de fermentatie: 18°C - 20°C

FermControl™ / FermControl™ BIO – Solutia 4-in-1 pentru o fermentatie optima

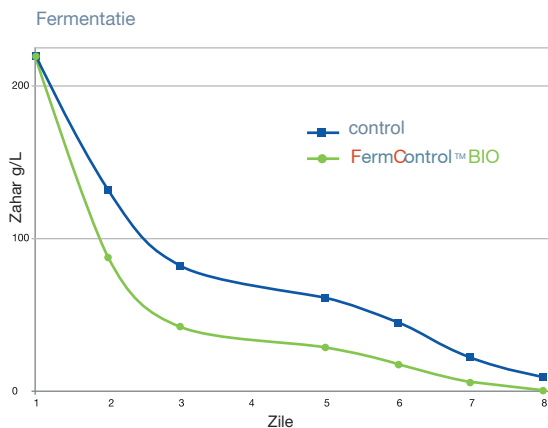
FermControl™ / FermControl™ BIO este un supliment nutritiv special, pe baza de derivate din drojdie organica pentru sprijinirea metabolismului drojdiei. Datorita compozitiei unice, FC™/ FC™ BIO ofera co-factori specifici pentru asigurarea unei fermentatii optime, sigure si curate. Efectul este o imbunatatire senzoriala semnificativa a vinurilor, fara vreo caracteristica reductiva sau alta aromatica nedorita, FC™/ FC™ BIO ofera drojdiei toate elementele necesare pentru o fermentatie optima. Completarile cu pereti celulari sau alte derivate de drojdie, amestecurile glutionice si DAP vor fi in mod normal inutile.

FC™/ FC™ BIO respecta Regulamentele UE (CE) 834/2007 si (CE)889/2008.

Unitati de ambalare: 1 kg / 5 kg



100%
vegetarian si vegan
fara alergeni cunoscuti



Acest grafic prezinta curbele tipice de fermentatie cu si fara FC™/ FC™ BIO. FC™/ FC™ BIO accelereaza in mod clar intreg procesul de fermentatie.

Caracteristicile principale ale FermControl™ / FermControl™ BIO

- ▶ FC™ / FC™ BIO inlocuieste DAP, derivatele conventionale de drojdie, tiamina si drojdiile care contin glutation.
- ▶ Optimizeaza metabolismul populatiei de drojdie pe parcursul intregului proces de fermentatie sprijinind asimilarea azotului organic (aminoacizi).
- ▶ Sprijina productia de glutation a drojdiilor, ducand la o stabilitate sporita a aromelor vinurilor.
- ▶ Ofera un nivel ridicat de azot direc asimilabil sub forma aminoacizilor naturali.
- ▶ Sporeste formarea esterilor fructati si inhiba formarea gusturilor neplacute reductive.
- ▶ Faciliteaza o FML usoara datorita productiei scazute de SO₂ a drojdiei.
- ▶ Fara impact de drojdie asupra aromei vinului.

2B REFERINȚE DE LA CLIENTI

**VitiFerm™ BIO**

Emul Ross, Mosia Chamonix, Africa de Sud: Atat strugurii albi, cat si cei rosii au fost recoltati la maturitate deplina. Vinul alb a prezentat predominant arome de fructe tropicale cu un spectru de arome foarte curat. Nu au fost detectati compusi sulfurosi. Vinul prezinta o senzatie gustativa, onctuoazitate si postgust bune.

Vinul rosu prezinta a avut o extractie buna a culorii comparativ cu alte probe si a prezentat mai mult caractere de fructe negre si mai putin erbacee decat cele asteptate pentru un Cabernet Franc.

Din perspectiva productiei de vinuri, drojdiile sunt usor de utilizat. Au fermentat constant si fara o crestere masiva a temperaturii. Ambele vinuri sunt seci, prezinta o buna intensitate aromatica si sunt foarte curate, fara defecte detectabile.

Sieghard Vaja, DIVINO, Franconia, Germania: Echipa noastra din crama a avut experienta foarte bune cu produsele. O gama de produse concentrata, orientata spre calitate care respecta integral abordarea noastra a procesului modern de productie a vinurilor.

In mod special, drojdiile organice certificate ofera o persistenta aromatica remarcabila extrem de potrivita pentru gama noastra premium de vinuri in stil Burgundia.

Brigit Wagner, Vinocare, Germania:

Am observat ca drojdia organica pentru vinuri rosii este foarte robusta, cu o pornire rapida a fermentatiei si o siguranta ridicata a fermentatiei. Drojdia nu necesita o cantitate mare de azot asimilabil si nu prezinta caractere reductive.

FermControl™ BIO

Dieter Moritz,

Wickert Vintage Services, Germania:

Produsele organice de limpezire sunt acceptate cu precadere in cadrul cramelor organice. Drojdiile organice produc vinuri curate si bine structurate. FermControl este foarte apreciata pentru aroma si siguranta fermentatiei.

ClearUp™ BIO

Kilian Hunn, Mosia Hunn, Baden, Germania:

Un produs foarte eficient potrivit pentru mai multe aplicatii. Pornind de la flotatie pana la finisarea dinainte de imbutiliere.

HTS, Italia:

O referinta pentru o cleire delicata si un finisaj senzorial fin, in special pentru productia de vinuri spumante. Vinurile prezinta mai mult arome varietale de fructe si o viavacitate sporita.

ViniTannin™

Gerald Ludwinski, MW, Africa de Sud:

Este absolut remarcabil faptul ca aceste taninuri nu produc un gust astringent, ci imbunatatesc semnificativ capacitate de maturare.

Aceste taninuri au grija de vinuri; se concentreaza strict pe arome varietale de fructe si pe o senzatie gustativa imbunatatita.

Intrebari de enologie si recomandari de aplicare



Carsten Heinemeyer
Dipl. Ing. enolog (FH)
Director Executiv



Johannes Lai
Manager de produse/
Asistenta clienti

Telefon: +49 7667 96690-50 sau
E-Mail: info@2BFermControl.com

Telefon: +49 7667 96690-53 sau
E-Mail: jlai@2BFermControl.com

ClearUp™ BIO – Agent de cleire pentru vinuri premium

ClearUp™ BIO este un preparat înalt purificat de pereti celulari de drojdie. Este consacrat ca agent de cleire alternativ în aplicatii diverse.

Având în vedere conținutul semnificativ mai ridicat de lipide, acesta are multiple proprietati dorite în procesele moderne de vinificare. Printre acestea se numără cleirea fenolilor din must și vin, înlocuind PVPP, cazeinei și produsele pe baza de dioxid de siliciu; absorbția acizilor grași care inhibă fermentația, precum și a pesticidelor sau chiar a micotoxinelor care sunt adesea responsabile pentru fermentațiile oprite. Elimină substanțele nedorite din vin fără a afecta aroma naturală.

Acestea sunt doar câteva din numeroasele beneficii, care sunt extrem de apreciate de către oenologi la nivel internațional. ClearUp™ BIO poate elimina și efectele senzoriale neplăcute, precum cele produse de *Brettanomyces* și aromele negative tiolice.

ClearUp™ BIO are multe aplicatii – desigur, în deplină conformitate cu Regulamentele UE (CE) 834/2007 și (CE) 889/2008.

nu conține
MICROPLASTIC



2B SPECIAL

Stiați că,...

aplicarea ClearUp™ BIO în orice proces de producție de alimente și băuturi reprezintă o contribuție semnificativă la reducerea poluării oceanelor și, implicit, la lanțului nostru trofic. Este complet organic și nu conține microplastic, fiind complet degradabil.



Unitati de ambalare:

1 kg / 5 kg / Recipiente mai mari la comanda



100%
vegetarian și vegan
fără alergeni cunoscuți

ClearUp™ BIO – Produsul nostru universal:

ClearUp™ BIO este surprinzător de versatil. Studiile independente au identificat două categorii de aplicații.

Aplicația principală este înlocuirea microplasticilor precum PVPP sau a altor cleitori de origine animală sau pe baza de siliciu pentru eliminarea fenolilor nedoriti din must și vin.

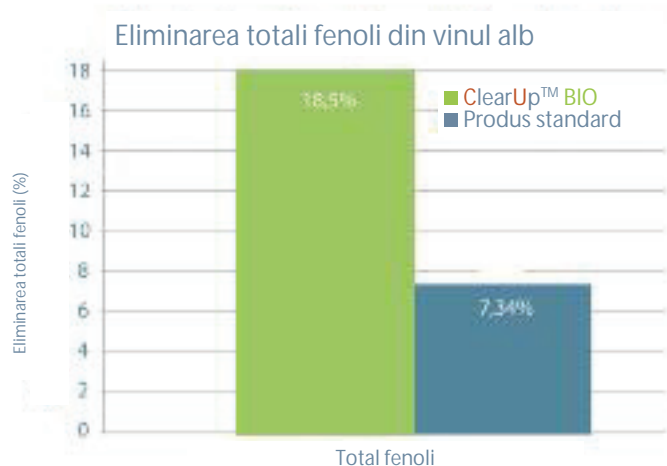
Aplicațiile nou-descoperite includ cleirea specifică pentru eliminarea selectivă a substanțelor nedorite a căror eliminare din must și vin este foarte dificilă.

Mai mult, ClearUp™ BIO are și rol de absorbant foarte eficient pentru substanțele din must și vin care inhibă fermentația. Pentru aplicarea corectă a cleirii cu ClearUp™ BIO în conformitate cu bunele practici de producție, 2B oferă recomandări specifice de aplicare pentru cele două categorii ale domeniilor de aplicare. Consultați biblioteca 2B la adresa www.2BFemControl.com

Ordinea corectă de adăugare, cronologia și timpul de contact sunt extrem de importante pentru obținerea rezultatelor dorite.

Aplicarea ClearUp™ BIO nu interacționează negativ cu enzimele enologice. Se decantează rapid, la fel ca PVPP și este absolut neutru din punct de vedere senzorial.

Nota: Extras din teza Simonei Maurer (M.Sc.) 2013. Descarcăți de la adresa www.2BFemControl.com

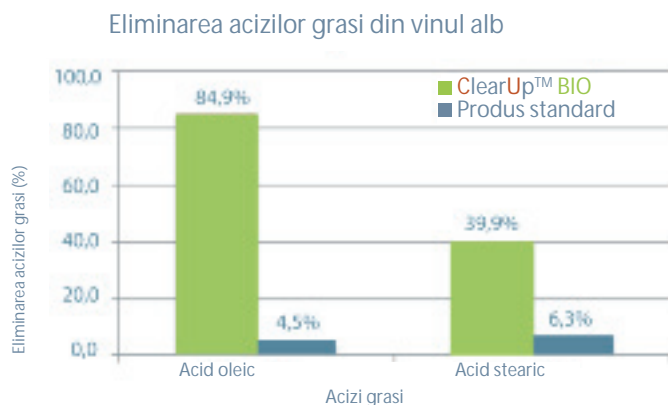


Aplicații principale:

- ▶ Eliminarea fenolilor nedoriti din must și vin.
- ▶ Fara micro-plastice precum PVPP.
- ▶ Înlocuirea totală a caseinei, albuminei, gelatinei și produselor de cleire pe baza de siliciu.
- ▶ Complet fara alergeni, primul agent de cleire de pe piață, certificat organic și compatibil vegan.
- ▶ Îmbunătățește caracterul senzorial al vinurilor cu fermentații dificile.

Aplicații suplimentare noi:

- ▶ Primul cleitor organic și vegan.
- ▶ Poate reduce aromele nedorite de sulf din vinurile tinere.
- ▶ Poate reduce conținutul de fenoli volatili (ex. Brettanomyces), în mod special 4-EG și 4-EP (etil 4 guaiacol și vinil 4 fenol).
- ▶ Leagă numeroase reziduuri de pesticide și micotoxine cu efecte inhibitorii asupra fermentației.
- ▶ Ideal pentru mărirea turbidității în cazul musturilor intense limpezite după flotatie.



MaloControl™ BIO – Cheia succesului pentru o FML dificila

Bacteriile malolactice au nevoi nutritionale specifice care sunt diferite de cele ale drojdiei.

MaloControl™ BIO oferă o combinație echilibrată de elemente, compuși nutritivi și cofactori pentru FML care compensează deficitele naturale ale strugurilor. Permite bacteriilor să aiba un metabolism optim și îmbunătățește activitatea malolactica a bacteriilor.

În plus, noi am adăugat un absorbant organic pentru a complexa substanțele inhibitoare din vin. Aceasta combinație unică îmbunătățește semnificativ succesul FML pentru toate vinurile.



Unitati de ambalare: 100 g / 1 kg

Caracteristici principale MaloControl™ BIO

- ▶ Formulare speciala a suplimentelor și altor co-factori pentru FML în conditii dificile.
- ▶ Asigura o combinatie echilibrata de aminoacizi esentiali și microelemente pentru bacteriile malolactice.
- ▶ Absoarbe substantele inhibitoare din vin (ex. acizi grasi cu lant intermediar).
- ▶ Reduce caracterul tipic al fermentatiei malolactice in toate vinurile.
- ▶ Rata de dozaj redusa datorita concentratiei marite a suplimentelor.



100%
vegetarian si vegan
fara alergeni cunoscuti

ViniComplex™ - Modul natural de a imbunatati corpul si senzatiile gustative a vinului

ViniComplex™ XS este un produs foarte purificat extras din celule de drojdie de calitate superioara. Procedurile speciale de extractie și purificare asigura puritatea acestor polizaharide naturale, fapt ce permite diverse aplicatii în procesul de vinificatie.

ViniComplex™ XS imbunatateste si sporeste semnificativ caracteristicile senzoriale ale vinurilor sporind complexitatea (senzatiile gustative) fara vreun impact de drojdie asupra vinului. In plus, contribuie la stabilizarea pigmentilor de culoare (antociani) din vin, ducand astfel la o stabilitate mai buna a culorii.

Unitati de ambalare: 1 kg

Caracteristicile principale ale ViniComplex™ XS

- ▶ Foarte purificata, din drojdie naturala 100%.
- ▶ Improspateaza vinul cu caractere de maturare.
- ▶ Optimizeaza stabilitatea culorii lanturilor de antociani.
- ▶ Stabilizarea aromei pentru toate vinurile.
- ▶ Integritate excelenta în must și vin.
- ▶ Fara impact negativ de drojdie.
- ▶ Usor de utilizat.

100%
vegetarian și vegan
fara alergeni cunoscuti



Polizaharidele drojdiilor



ViniTannin™ - Taninuri pure din struguri pentru vinuri pur aromate

ViniTannin™ sunt taninuri purificate, derivate exclusiv din componentelor strugurilor precum pielite, pulpa și seminte. Nu conțin taninuri din alte plante.

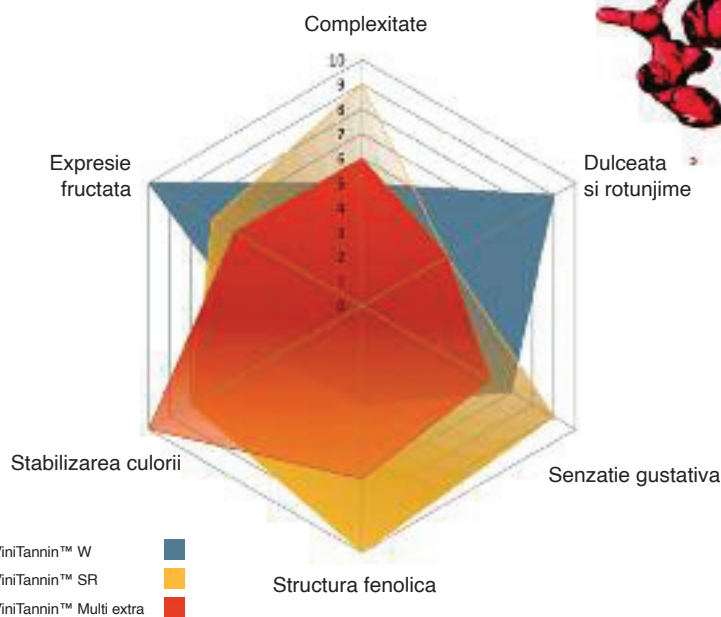
ViniTannin™ reprezintă modul natural de îmbunătățire a structurii senzoriale a tuturor vinurilor și de optimizare a stabilității culorii vinurilor roșii fără a le face amare sau astringente.

Unitati de ambalare: 1 kg

ViniTannin™ Multi Extra este disponibil și în ambalaj de 5 kg

ViniTannin™ - îndeplinește cerințele de vinificație naturală premium

- ▶ Îmbunătățirea naturală a potențialului redox. Foarte benefic pentru producerea de vinuri albe pentru a reduce necesarul de SO₂.
- ▶ Îmbunătățește capacitatea de maturare.
- ▶ Sprijină stabilizarea naturală a componentelor de culoare, produce vinuri roșii cu culoare stabilă și intensă.
- ▶ Finisaj elegant și armonios, amplifică caracterile varietale și complexitatea fără a aduce astringență.



Pentru un rezultat optim cu integrarea totala a taninurilor, este important sa respectati recomandarea de aplicare

Caracteristici principale ale taninurilor

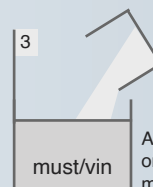
Aplicare:

ViniTannin™ W pentru vinuri albe si roze:

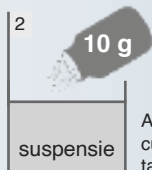
- ▶ Pentru fermentatie si finisare inainte de imbuteliere.
- ▶ Optimizeaza potentialul redox și stabilitatea aromatica a tuturor vinurilor.
- ▶ Util in special pentru strugurii contaminati cu Botrytis.
- ▶ Integrare excelenta in must si vin.
- ▶ Usor de utilizat; usor de dizolvat datorita liofilizarii; dozaj redus.



Dizolvati 10 g de ViniTannin™ W in 250 ml de vin sau apa. Temperatura optima este intre 35 si 40°C.



Adaugati suspensia omogenizand in must sau vin.



Acidulati suspensia cu 10 g/l de acid tartric.



Adaugati ViniTannin™ W INTOTDEAUNA INAINTE de a adauga SO₂. Intervalul trebuie sa fie in mod ideal de 14 zile, dar de cel puțin 1 zi.

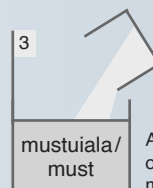
Recomandari: Doza max. pentru toate aplicatiile cu ViniTannin™ W de 5 g/hL de vin.

ViniTannin™ SR pentru vinuri rosii:

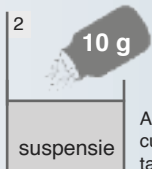
- ▶ Pentru fermentatie si finisare inainte de imbuteliere.
- ▶ Optimizeaza fixarea si stabilizarea antocianilor.
- ▶ Integrare excelenta in must si vin.
- ▶ Usor de utilizat; usor de dizolvat datorita liofilizarii; dozaj redus.



Dizolvati 10 g de ViniTannin™ SR in 250 ml de vin sau apa. Temperatura optima este intre 35 si 40°C.



Adaugati suspensia omogenizand in must sau vin.



Acidulati suspensia cu 10 g/l de acid tartric.



Adaugati ViniTannin™ SR INTOTDEAUNA INAINTE de a adauga SO₂. Intervalul trebuie sa fie in mod ideal de 14 zile, dar de cel puțin 1 zi.

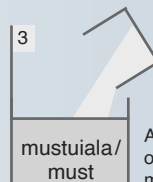
Recomandari: Doza max. pentru toate aplicatiile cu ViniTannin™ SR de 15 g/hL de vin, sau /100 kg de mustuiala.

ViniTannin™ Multi Extra pentru vinuri rosii:

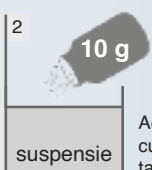
- ▶ Pentru fermentatie si finisare inainte de imbuteliere.
- ▶ Optimizeaza intensitatea culorii și stabilitatea vinurilor.
- ▶ Integrare excelenta in must si vin.
- ▶ Usor de utilizat; usor de dizolvat datorita liofilizarii; dozaj redus.
- ▶ Imbunatateste textura tuturor vinurilor rosii.
- ▶ Imbunatateste durata de viata a vinurilor



Dizolvati 100 g de ViniTannin™ Multi Extra in 1/3 L de vin și 2/3 L de apa la aprox. 35 și 40°C.



Adaugati suspensia omogenizand in must sau vin.



Acidulati suspensia cu 10 g/l de acid tartric.



Adaugati ViniTannin™ Multi Extra INTOTDEAUNA INAINTE de a adauga SO₂. Intervalul trebuie sa fie in mod ideal de 14 zile, dar de cel puțin 1 zi.

Recomandari: Doza max. pentru toate aplicatiile cu ViniTannin™ Multi Extra de 50 g/hL de vin, sau /100 kg de mustuiala.

MaloBacti™ / Medi Bacti™ / MaxBacti™ - Culturi bacteriene malolactice pentru o gestionare eficienta a aromelor

Culturile bacteriene malolactice **MaloBacti™ / Medi Bacti™ / MaxBacti™** reprezinta o generatie complet noua de bacterii liofilizate de *Oenococcus oeni*. Fiecare tulpina prezinta propriile proprietati unice:

- ▶ **MaloBacti™ CN1**: Functionalitate negativa fata de acidul citric, fara degradarea acidului citric.
- ▶ **MaloBacti™ HF2**: Protejeaza aroma și culoarea.
- ▶ **MaloBacti™ AF3**: Tulpina extrem de robusta care lucreaza excelent in conditii de concentratii ridicate de alcool și/sau fenoli.

Datorita diferitelor caracteristici fiziologice, o cultura malolactica ideala **MaloBacti™** poate fi utilizata in aproape toate situatiile – pentru concentratii ridicate de alcool, precum si pentru valori pH extreme. Culturile sunt perfecte pentru diferitele cerinte ale procesului modern de vinificatie si, prin urmare, urmeaza sa devina solutia standard pentru fermentatia malolactica.

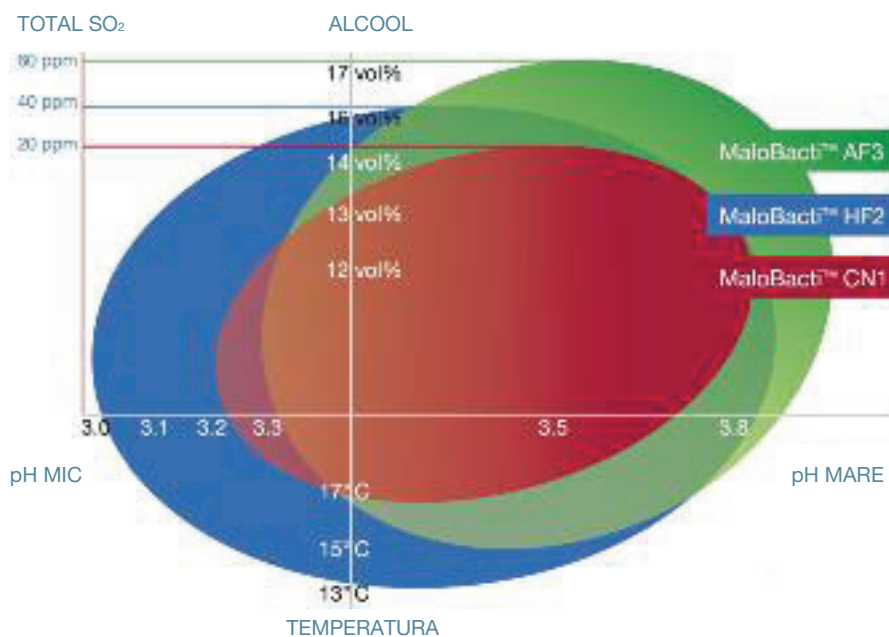
Noul proces **+A3** ofera un numar sporit de celule active in combinatie cu o activare rapida, unica si o adaptare optimizata a bacteriilor pentru inocularea in must sau vin. Pentru vinificator, acest lucru presupune o siguranta semnificativa in aplicare impreuna cu o flexibilitate maxima in utilizarea culturilor malolactice.

+ A3
Increased Active cell count
Optimal Activation
Optimal Adaptation



Oenococcus oeni

Graficul de activitate **MaloBacti™**:



Imaginea prezinta graficul activitatii optime individuale pentru fiecare cultura de bacterii malolactice. In cazul in care unul sau mai multi parametri sunt in afara graficului, pot aparea probleme în timpul FML.



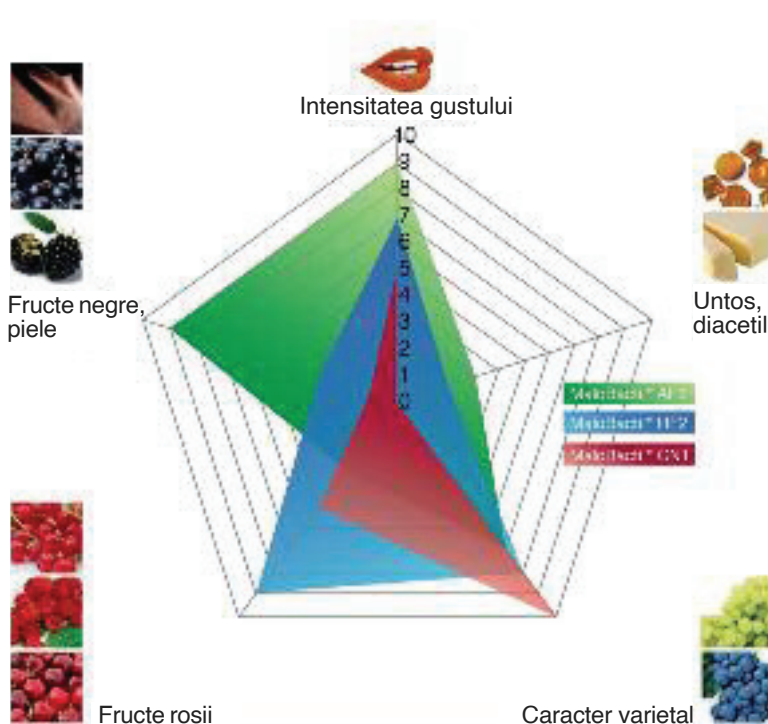
Unitati de ambalare:
25 hL, 250 hL, 1.000 hL, 5.000 hL

Culturile bacteriene **MaloBacti™** nu doar ca permit o fermentatie malolactica stabila si facila in vin, dar asigura si un profil aromatic caracteristic in cadrul procesului sofisticat de gestionare a aromelor in vinificatia moderna

Imaginea prezinta profilurile aromatice ale diferitelor culturi **MaloBacti™** din vin. HF2 și AF3 prezinta profiluri aromatice destul de echilibrate, in cazul AF3 predominand fructele negre, iar in cazul HF2 fructele rosii. CN1 imbunatateste semnificativ caracterul varietal al terroir-ului si genereaza arome de fructe rosii. Niciuna din cele trei tulpini nu emite vreo aroma nedorita de diacetil(untos).

MaloBacti™, **Medi Bacti™** si **MaxBacti™** sunt diferite ambalaje ale acelorasi culturi bacteriene. Acestea au fost concepute pentru a indeplini diferitele solicitari ale cramei si pentru a oferi flexibilitate maxima vinificatorului in momentul selectarii bacteriei malolactice. Desi varianta mai mica, **MaloBacti™**, este in mod normal suficienta pentru cramele mici, cooperativele si cramele mari prefera de obicei **MaxBacti™** - din motive economice.

Noul **Medi Bacti™** ofera acum o alternativa economica pentru cramele pentru care **MaloBacti™** este prea mica, iar **MaxBacti™** prea mare.



Nr. certif.4-01612-2014

Poate fi utilizata in procesul de vinificatie organica in conformitate cu regulamentele urmatoare: (CE) Nr. 834/2007 și (CE) 889/2008.

2B SPECIAL

Stiati ca,...

puteti utiliza un pachet de **MaloBacti™**, **Medi Bacti™**, **MaxBacti™** pentru mai multe cisterne?

Iar daca cisterna inca nu este gata de inoculare, puteti pastra suspensia pregatita in frigider timp de pana la o saptamana.



WineBlox / WineChipz – Alternative din stejar de calitate superioara pentru armonizarea vinurilor rosii si albe

Cele mai inteligente si economice alternative pentru butoaie – selectate pentru dumneavoastra de catre enologii nostri! 100% natural si ecologic, 100% eficient in vinificatie. In prezent, alternativa de calitate superioara pentru baricuri, de pe piata – certificata si provenita din paduri sustenabile. Aceste alternative din stejar provin din padurile franceze de stejar de calitate superioara, lasate la uscat in aer liber timp de cel putin 24 de luni, iar apoi sunt arse prin procedura arderii prin convecție pentru a conferi un gust foarte fin si omogen.

Una din noutati este „Long Light Toast” pentru WineBlox, conceputa de 2B: Lemn de stejar francez uscat timp de cel putin 36 de luni si o procedura speciala de ardere care asigura solutia ideala pentru vinurile albe de calitate premium.



Unitati de ambalare:
per tip de lemn :10 kg

WineChipz

- ▶ Recomandat in special pentru fermentatia pe bostina a vinurilor rosii.
- ▶ Integrarea completa a aromelor in vin.
- ▶ Imbunatateste stabilitatea si intensitatea culorii vinurilor rosii in timpul fermentației.
- ▶ Economic si sigur – fara deseuri.



Migdale



Caramel



Anason



Cocos





WineBlox

- ▶ Alternativa de calitate superioara pentru maturarea pe drojdii fine a vinurilor rosii si albe.
- ▶ Integrarea completa a aromelor in vin.
- ▶ Sprijina FML ulterioara prin absorbtia compusilor inhibitori precum acizii grasi.
- ▶ Alternativa economica la vinificarea in butoaie mici și mari.



Oferim baricuri de clasa superioara și alte formate de butoaie de la producatorul francez Tonnellerie ORION.
Contactati-ne pentru informatii detaliate referitoare la intregul portofoliu ORION.

Tonnellerie
ORION
★ ★ ★

Accesoriile noastre – pur si simplu inteligente

BarrelBag – pentru baricuri

- ▶ Produse din polipropilena alimentara.
- ▶ Igienice si usor de utilizat.
- ▶ Foarte robuste si durabile.
- ▶ Cu inel pentru atasarea pe BarrelBung.
- ▶ Capacitate pana la 400 g pentru WineChipz.

TankBag – pentru cisterne, budane si butoaie

- ▶ Produse din polipropilena alimentara.
- ▶ Igienice si usor de curatat.
- ▶ Foarte robuste.
- ▶ Cu inel pentru atasarea pe vrana.
- ▶ Capacitate de pana la 5 kg pentru WineBlox.

BarrelBung (Brevet australian)

- ▶ Produse din silicon alimentar.
- ▶ Extrem de robuste.
- ▶ Carlig din oțel V4A, poate fi utilizat ca dop de fermentatie si pentru atasarea BarrelBag.
- ▶ Pot fi inchise dupa fermentatie pentru maturarea vinului.
- ▶ Igienice si usor de curatat.



Asigurarea calitatii



Simone Maurer

M.Sc Tehnologie alimentara
Telefon: +49 7667 96690-54

Comenzi si logistica



Bernd Strub

Telefon: +49 7667 96690-57
bst@2BFermControl.com

Contabilitate



Marlis Frieß

Telefon: +49 7667 96690-52
mf@2BFermControl.com

Suntem excelenti! Produsele noastre. Munca noastra.



Certificatul e bun – increderea e si mai buna! Acest lucru nu doar ca ne consolideaza competenea pe piata globala, dar asigura increderea clientilor nostri in produsele noastre impecabile si remarcabile. Certificatele sunt prezentate pe pagina web www.2BFermControl.com si va vom raspunde cu placere la toate intrebarile.



Pe pagina noastra web www.2BFermControl.com veti gasi recomandari specifice de aplicare referitoare la produsele noastre. Experienta indelungata si rezultatele pozitive obtinute de catre clientii nostri la nivel mondial sunt datorate recomandarilor noastre.

Managementul produselor / Vanzari



Johannes Lai

Telefon: +49 7667 96690-53
jlai@2BFermControl.com



Dipl.-Ing.
Manfred Hoffmann

Telefon: +49 7667 96690-56
mh@2BFermControl.com

2B Africa de Sud



*Gerald
Ludwinski*
Vinificator Cape
2B South Africa Ltd.

THE POWER OF NATURE®

In intreaga lume !

2B Europa de Est



*Hristo
Valtchanov*
Director General
2B East Europe Ltd.

Colaborarea dintre 2B și Gerald Ludwinski a început în August 2008. Ca urmare a recomandărilor vinificatorilor sud africani care lucrau în Europa, Gerald a plecat în Germania pentru a evalua produsele 2B. A ajuns să cunoască societatea și pe proprietarul Carsten Heinemeyer.

Gerald a explorat noile tehnologii de nutriție a drojdiilor și a bacteriilor malolactice prin intermediul **FermControl™** și **Malo Bacti™**. A fost impresionat de eficiența și performanța produselor, precum și de rezultatele finale în ceea ce privește vinurile. Pornind de la recolta din 2009, Gerald a început distribuția în Africa de Sud. De atunci, a consolidat piața prin intermediul produselor nou-create de 2B spre satisfacția integrală a clienților săi sud africani din regiunea Cape.

În baza experienței sale îndelungate, Gerald poate confirma îmbunătățirea semnificativă a calității vinurilor albe și roșii din Africa de Sud cu ajutorul produselor 2B. Fructele pure, prospețimea și viabilitatea vinurilor precum și stabilitatea impresionantă a culorii vinurilor roșii au convins nu doar vinificatorii, dar și degustatorii profesioniști și jurații, însă cel mai important, consumatorii finali ai vinurilor. Numărul în creștere al clienților săi confirmă în mod impresionant conceptele durabile și produsele 2B.

Gerald Ludwinski (Master of Wine) oferă consultanța tehnică mai multor crame premium din regiunea Cape. În 2014 a început cooperarea directă dintre 2B Germania și Ludwinski. De atunci, s-a constituit compania sora **2B FermControl South Africa PTY (Ltd.)**, ocupând funcția de Director General în cadrul acesteia.

Colaborarea strânsă și de încredere a dus la dezvoltarea drojdiei sud africane pentru producția de vin roșu - **VitFerm™ Rubino Extra BIO** – pentru o crama premium din Stellenbosch. Noua selecție de drojdii **VitFerm™ Sauvage BIO** provine, de asemenea, de la o crama foarte premiată la nivel internațional din Hermanus.

2B FermControl este prezentă pe piața din Bulgaria din anul 2012. Au fost efectuate teste în mai multe crame, iar vinificatorii au remarcat rapid diferența din procesele de producție și produsul final. Distribuitor pentru Bulgaria, BV BIO Technologies Ltd. a promovat produsele 2B pentru vinificație organică, însă a realizat rapid că aceste produse sunt excelente și pentru procesele convenționale de vinificație, în special pentru producția de vinuri premium.

Vinificatorii bulgari au raportat că au obținut o fermentație fără probleme, iar vinurile au capatat un caracter varietal și de terroir bogat.

În anul 2014, remarcând potențialul urias al pieței est europene, 2B FermControl a decis constituirea unei companii surori cu sediul în Sofia, Bulgaria – **2B FermControl East Europe Ltd.** Hristo Valtchanov a devenit directorul societății și, împărtășind din experiența pozitivă de pe piața din Bulgaria, a început extinderea rețelei 2B pe întreg teritoriul est european și în Grecia.

Bulgaria continuă să fie una din cele mai importante piețe pentru 2B în Europa de Est. În prezent, produsele 2B sunt consacrate, iar vinificatorii bulgari apreciază calitatea și ușurința producerii vinului utilizând mai puține produse, dar obținând rezultate mai bune.

În final, vinificatorii bulgari au observat că unul din principalele avantaje ale colaborării cu 2B este asistența tehnică și competența de care pot beneficia la nevoie.

CONTACT:
2B FermControl East Europe Ltd.
hv@2BFermControl.com

>> CONTACT:
2B FermControl South Africa PTY (Ltd.)
gerald@2BFermControl.com



2B FermControl · TEHNOLOGIA FERMENTATIEI SI ENOLOGIE

THE POWER OF NATURE

Europa de Est:

▶ 2B FermControl East Europe Ltd.

Hristo Valtchanov
Voiniagovo Str. 3a
1619 Sofia
Bulgaria

Telefon: +359 885 310 136
hv@2BFermControl.com
www.2BFermControl.com

Germania:

▶ 2B FermControl GmbH

Carsten Heinemeyer
Dipl.-Ing. Oen. (FH)

Rempartstraße 2
79206 Breisach am Rhein
Germania

Telefon: +49 7667 96690-50
Fax: +49 7667 96690-51

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

Germania:

▶ 2B Concept Consulting

Carsten Heinemeyer
Dipl.-Ing. Oen. (FH)

Rempartstraße 2
79206 Breisach am Rhein
Germania

Telefon: +49 7667 96690-50
Fax: +49 7667 96690-51

info@berryandbottle.com
www.berryandbottle.com

Africa de Sud:

▶ 2B FermControl South Africa PTY (Ltd)

Gerald Ludwinski
18 Satul Victoria, Reservoir Road
7690, Franschhoek
Africa de Sud

Telefon: +27 (0) 21 876 4151
Fax: +27 (0) 73 439 667

gerald@2BFermControl.com
www.2BFermControl.com

Pentru informatii detaliate despre
produsele si serviciile noastre, va
rugam sa accesati website-ul nostru:

www.2BFermControl.com

PARTENERUL DUMNEAVOASTRA LOCAL 2B

PROTECT CONSULT SRL
Splaiul Unirii nr 162, Bucuresti
Telefon: 0744 765 052
office@protectvit.ro

DECLINAREA RASPUNDERII SI INFORMATII

© 2B FermControl GmbH. Toate drepturile rezervate.
Autor: Dipl.-Ing. Oen. (FH) Carsten Heinemeyer

Toate informatiile sunt furnizate in baza cunostintelor noastre la data publicarii. Informatiile prezentate au rol exclusiv informativ si nu pretind sa fie complete in nici un fel. Utilizatorul are responsabilitatea de a verifica utilizarea eficienta a produselor pentru aplicatia dorita, precum si de a se familiariza cu conditiile de utilizare pentru fiecare produs in parte.

Pot face obiectul modificarilor tehnice, erorilor si erorilor de imprimare / 02/editia 2019 (RO)