



Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung



NEU

Spark M-20 (S. 17)
Methanol-Schnelltest-Gerät

**Fruchtsaft-, Wein-
& Essig-, sowie
Konfitürenbereitung** (S. 18/19)

**Immer aktuell informiert
auf unseren Internetseiten:**

www.c-schliessmann.de
www.weinlabor-schliessmann.de
www.brennerlaubnis.de

 **0791 97191-0**

 service@c-schliessmann.de



BREW Oak Chips (S. 7)

NEU



**- SWEET -
- FRESH -**



NEU

Robinie („Akazie“)



NEU

Edelkastanie



NEU

Kirsche

Unsere neuen Holzchips für edle Aromenvielfalt

Weithalsballons (S. 6)
und Zubehör

NEU



Zutaten für Liköre & Spirituosen
Trinkalkohol, Invertzucker, Glucose, auch in BIO-Qualität



NEU



NEU



NEU



Gin BIO (S. 12)
Kräutermischung

Brennereitechnologie und -analytik

2023 / 2024

Preise vorbehaltlich noch nicht absehbarer Erhöhungen gültig bis Juni 2024!



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Trockenreinzuchthefen

für Obst



Gärkraft, hohe Zucker- und Alkoholtoleranz sowie ein **geringer Stickstoffbedarf** sind Kennzeichen aller unserer Hefestämme. Die notwendige Dosierung liegt zwischen 10 und 25 g/hl. Sie richtet sich nach der Anstelltemperatur, der Maischeart und der erwünschten Gärtemperatur bzw. -geschwindigkeit. **Obstmaischen** für die Herstellung edler Brände sollten langsam, aber stetig bei 15-20 °C vergoren werden, **Topinambur- und Getreidemaischen** eher stürmisch bei bis zu 30 °C innerhalb weniger Tage. Auf etwa 20 %mas verdünnte **Melassen für die Rumerzeugung** werden mit dem Ziel eher neutraler Destillate wärmer und zügig, zur Erzielung säurereicherer, im Aroma vielfältiger Destillate eher kühl und schleppend vergoren.

AROMA Plus

Trockenreinzuchthefe zur schonenden Vergärung empfindlicher Obststoffe (Williams, Beeren, Steinfrüchte) unter Bildung von Aroma- und Bukettstoffen

5829

100 g

13,00

5828

500 g

32,00

LT 8 Plus

Kaltgärhefe zur vollständigen Vergärung von Obstmaischen auch bei niedrigen Temperaturen. Kräftige Angärung, vollständige Endvergärung und Ausbildung von Aroma- und Bukettstoffen

5821

100 g

12,70

5820

500 g

31,60

OPTI Fruit Plus, unsere jüngste Obsthefe, entwickelt sich zur Universalhefe für fruchtige Destillate, aromatische Fruchtweine sowie Honigweine mit geringer Restsüße (Gärtemperatur 13-22°C, Alkoholtoleranz 16%vol).

Opti Fruit Plus



NEU

für Topinambur

OPTI Fruit Plus

Trockenhefemischung für extrem aromastarke Destillate aus Früchten und Melassen bei optimaler Gärtemperatur von 16-20°C

5819/1

100 g

15,00

5819

500 g

53,15

ANCHOR N 96

zur Behebung von Gärstörungen

5007

100 g

9,70

5006

1000 g

48,00

TOPIFERM®

Trockenreinzuchthefe zur raschen Vergärung von Topinamburmaischen. Schnelle Angärung, kräftige vollständige Fermentation. Ausprägung sortentypischer Geruchs- und Geschmackstoffe

5824

100 g

11,40

5823

500 g

29,20

für Malz/ Getreide



KORNBRAND Premium

Spezial-Brennereihefe zur Vergärung von Maischen aus stärkehaltigen Rohstoffen (Kartoffeln, Getreide). Temperaturtoleranz bis ca. 38°C, Alkoholtoleranz bis ca. 15 %vol

5825

100 g

11,25

5827

500 g

27,90

Whiskey Select

Robuste Trockenreinzuchthefe für Whiskeymaischen. Temperatur- und Alkoholtoleranz ähnlich Kornbrand Premium; jedoch kräftigere Aromabildung vor allem in Destillaten aus Maischen mit mehr als 30 % Malzanteil

5816

100 g

17,40

5817

1000 g

85,50

ProRum Finest Yeast

für die Vergärung von Melassen aus Zuckerrohr

5818

500 g

38,75

Hefenährstoffe sind seit 2018 auch in der Abfindungsbrennerei zugelassen. Sie begünstigen die zügige, vollständige Durchgärung von Brennsäften und verdünnten Melassen. Obstmaischen aus stickstoffarmen oder zucker- und gerbstoffreichen Früchten (z.B. Kernobst, Beeren) vergären nach Nährstoffzusatz erfahrungsgemäß sauberer und ergeben fruchttypischere Destillate.

Hefenährstoffe

Diammoniumphosphat

DAP, rieselfähig
Dos.: 40-60 g/hl

5360

1 kg

11,15

5361

5 kg

51,00

5362

25 kg

156,00

Ammoniumsulfat

„Hefenährsalz“, rieselfähig
Dos.: 40-60 g/hl

5350

1 kg

11,50

5351

5 kg

52,80

5352

25 kg

175,00

Brennmaischnährstoff

Kombinationspräparat für die Hefeernährung, reich an hefeverfügbarem Stickstoff und Vitaminen, Dos.: 50-80 g/hl

5846

1 kg

21,70

5847

5 kg

83,50

5848

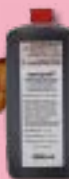
25 kg

330,00





Enzyme



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

ULTRA-„Fruit“

Spezial-Brennereienzym zur Verflüssigung von Kernobst- und Steinobstmätschen, auch bei Vergärung unter „Säureschutz“ bei pH 3,0
Dos.: z.B. Kernobst 6 ml/hl

5056

100 ml

14,80

5055

1000 ml

116,35

Pektinase OM

zur Obstmaischeverflüssigung
Dos.: z.B. Kernobst 10 ml/hl

5017

100 ml

10,25

5016

1000 ml

72,00

Pektinlyase (aus GMO-Aspergillus)

reine Pektinlyase zur Obstmaischeverflüssigung mit verminderter Methanolfreisetzung
Dos.: z.B. Kernobst ca. 10 ml/hl

5015

1000 ml

67,80

Amylase GA 300

zum Abbau von Stärke aus Kernobst/Bananen im Verlauf der Maischegärung
Dos.: ca. 10-20 ml/hl

5040

1000 ml

29,35

Amylase GA 500

zum Abbau von Stärke aus Kernobst vor der Destillation
Dos.: ca. 10-20 ml/hl

5042

1000 ml

33,80

Test

Jod-Stärke-Test (siehe auch S. 17)

für den einfachen Nachweis von Stärke in Obst

5029

50 ml

12,10

TOPIZYM®

Spezial-Brennereienzym zur Verflüssigung und Verzuckerung von Topinamburmätschen. Hohe Verflüssigungskraft, schneller Inulinabbau und Fructosefreisetzung. Durch seine hohe Enzymaktivität bei pH 3 ermöglicht TOPIZYM die infektionsarme Vergärung unter „Säureschutz“
Dos.: 20-30 ml/100 kg Topinambur

5057

100 ml

15,75

5058

500 ml

62,30

5059

1000 ml

99,60

5060

5 l

449,00

5061

20 l

1.659,10

SCHLISSMANN -VF-

Enzympräparat zur Verflüssigung von Getreidemätschen. Temperaturoptimum 70-75 °C
Dos.: ca. 20 ml/100 kg Getreide

5045

100 ml

12,05

5043

250 ml

16,00

5044

500 ml

23,80

5047

1000 ml

37,40

SCHLISSMANN -VF- Kartoffel

Hitzestabile Bakterien- α -Amylase zur Verflüssigung von Kartoffel-, Mais-, Hirse- und Reismätschen. Temperaturoptimum 90-95 °C
Dos.: ca. 5 ml/100 kg Kartoffeln

5049

100 ml

50,50

5050

1000 ml

151,20

SCHLISSMANN -VZ-

Spezial-Brennereienzym zur Verzuckerung von Mätschen aus stärkehaltigen Rohstoffen (Getreide, Kartoffeln)
Dos.: ca. 50 ml/100 kg Getreide
ca. 18 ml/100 kg Kartoffeln

5046

250 ml

30,30

5052

500 ml

45,25

5048

1000 ml

68,20

SCHLISSMANN Set für Kornbrenner

100 ml VF + 250 ml VZ + 50 ml Messzylinder

5051

49,30

Ex-Protin

Proteasepräparat zum Eiweißabbau bei erhöhtem Klebergehalt in Weizen. Gegen starke Schaumbildung bei der Gärung und Anbrennen bei der Destillation.
Dos.: ca. 15 ml/100 kg Getreide
ca. 12 ml/100 kg Kartoffeln

5053

100 ml

14,50

5054

1000 ml

118,75

Ex-Tosan

Pentosanasepräparat zum Abbau von Schleimstoffen in Roggen-, Gersten- und Hafermätschen. Gegen Anbrennen bei der Destillation.
Dos.: ca. 15-20 ml/100 kg Getreide

5063

100 ml

17,70

5064

1000 ml

113,70



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Das Ansäuern des Gärsubstrats mit **MS-, PM- oder Schwefelsäure** hemmt die Vermehrung und Stoffwechselfähigkeit unerwünschter Bakterien während der Gärung. Dies unterstützt die reintonige Gärtätigkeit der Reinzuchtheife und die Entfaltung fruchtigerer Aroma- und Bukettstoffe. Unsere **Säurekombinationen MS** („Maischeschutz“) und **PM** (Phosphor-/ Milchsäure) sind wertvoller und damit etwas teurer, aber weniger aggressiv und sicherer in der Handhabung als **Schwefelsäure**. Die Ansäuerung von Obstmaischen mit **Schwefelsäure** ist zwar billig, führt aber nicht selten, zur gefürchteten Bildung von Schwefeldioxid in der gärenden Maische, das ohne besondere Behandlung vor der Destillation einen Schwefeldioxidstick im Destillat verursacht. Das Enzym **Glucoseoxidase** bewirkt das Abbinden von Luftsauerstoff, welcher der vergorenen, mehrwöchig lagernden Maische schaden würde.

Maischeschutz



Säure Kombination MS Dos.: 1-2 l/hl Maische, Zugabe beim Einmaischen	5850	1000 ml	6,45
Säure-Kombination MS ist eine gebrauchsfertige Mischung von Fruchtsäuren. Gefährliches Verdünnen entfällt.	5851	10 l	43,25
	5852	20 l	75,00
	5853	120 l	400,00

PM-Säure (Dos. in ml/hl Maische:) Steinobst: 300-500 beim Einmaischen	5861	1000 ml	32,40
Kernobst: 200-400 beim Einmaischen	5863	5 l	110,60
Getreide / Malz: 100-150 vor der Verzuckerung	5862	10 l	221,00

Schwefelsäure *** Verkauf nur nach Vorlage einer Endverbleibserklärung!!!**

chemisch rein (> 96 %), (Dos. in ml/hl Maische:) Obst: 60-100, Zugabe beim Einmaischen	0423*	1000 ml	16,00
Getreide: 50, Zugabe vor der Verzuckerung	0425*	5 l	59,00
Topinambur: 100-150, Zugabe beim Einmaischen	0424*	10 l	108,30

Glucoseoxidase (Pulver) Enzym zum Schutz vergorener Maischen gegen Essigstich und Kahlhefen. Dos.: 0,5-1,5 g/hl, Zugabe gegen Ende der Gärung	5069	20 g	12,20
	5067	250 g	128,85



Einmaischen

Um eine rasche Angärung und vollständige Durchgärung sicherzustellen, sollte das Obst möglichst fein zerkleinert werden, ohne jedoch Obststeine zu zerstören. Maischezusätze wie Hefe, Enzym und Säure müssen möglichst homogen eingerührt werden. Für die Verarbeitung mittlerer Mengen weichfleischigen Steinobstes ist ein bohrrmaschinenbetriebener (ca. 1000 Watt) Schneidquirl vorteilhaft, da er die Steine schont.

Maischequirl einfach VA, vierschneidig, Eintauchtiefe ca. 60 cm	6680		73,90
---	------	--	-------

Schneid- und Rührwerk VA, inkl. Schutzbügel gegen Beschädigung des Behälters, Eintauchtiefe ca. 50 cm	6681	1 Stück	211,00
--	------	---------	--------

Kanister-Flügelrührer - leicht, handlich & klein - Propellerrührer Edelstahl für sehr kleine Öffnungen Ø Schutzring: 35 mm, Länge: 45 cm, Gewicht: 600 g	6675		135,00
---	------	--	--------

Messeimer Kunststoff , 15 Liter lebensmittelecht mit Innenskala und Ausguss	6548		42,50
---	------	--	-------

Gärfass , aus lebensmittelkonformem PE, inkl. Stülpedeckel und Spannring	6698	60 l	30,25
	6700	120 l	39,60

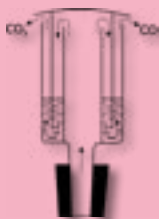
Gärausstattung , DUPLEX 1 A, DUPLEX-Stopfen 33/25 und Ø 27,5 Bohrung im Deckel des Gärfasses	6701		15,00
--	------	--	-------

Versand und Verpackung pro Fass deutsches Festland	6702		15,00
---	------	--	-------

DUPLEX-Getränkeschützer DUPLEX 0 für Gärbehälter (Ø 10 mm Schaft)	7200	bis 10 l	3,70
DUPLEX 1 für Gärbehälter (Ø 18 mm Schaft)	7203	10-50 l	5,90
DUPLEX 1A für Gärbehälter (Ø 18 mm Schaft)	7206	ab 50 l	10,30
DUPLEX 2 für Gärbehälter (Ø 25 mm Schaft)	7209	ab 500 l	21,55

Doppelsalz I und II für Sperrflüssigkeit Auflösung in Wasser ergibt eine ca. 2%ige SO ₂ -Lösung, Kleinpackung für 500 ml Lösung, Großpackung für 25 l Lösung	6670	klein	4,90
	6671	groß	24,15

Getränkeschützer



Stopfen



DUPLEX-Stopfen für DUPLEX-Getränkeschützer 1 und 1A, lebensmittelechtes rotes TPE, Innen-Bohrung Ø 17 mm, (Ø oben / Ø unten x Länge in mm)	7129	33/25x40	2,20
	7132	45/38x35	2,65
	7138	45/30x60	3,00
	7141	55/40x60	4,00
	7144	60/35x80	5,60
weitere Ausführungen und Größen auf Anfrage!!!	7149	70/50x70	8,00
	7152	80/55x75	10,50



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Destillation

Die fachmännische, sorgfältige Destillation erlaubt die Gewinnung eines erstklassigen Destillats aus einer einwandfreien Maische. Einige kleinere Maischemängel lassen sich durch gezielte Maßnahmen bei der Destillation beheben. Versäumnisse bei der Destillation führen dagegen immer zu Destillatfehlern, die sich im Nachhinein nur mit großem Aufwand bestenfalls mildern lassen.

Antischaum



SILICON Antischaum US

Verhindert wirksam die Schaumbildung bei der Vergärung und Destillation von Obst- und Getreidemaischen
Dos.: 2-5 g/hl

5800

500 g

18,45

5801

1 kg

28,00

5802

5 kg

128,00

5803

10 kg

241,90

5804

20 kg

448,00

Blausäure?



Blausäure kommt in allen Steinobstmaischn vor, die beim Einmaischn nicht entsteint worden sind. Aufgrund ihrer Flüchtigkeit gelangt diese Blausäure bei der Destillation in konzentrierter Form in das Destillat. Dort entsteht daraus im Laufe der Zeit Ethylcarbammat (EC), für das aufgrund seiner Gesundheitsschädlichkeit ein streng überwachter Grenzwert von 1 mg/l Spirituose gilt.

CYANUREX®, ein besonders wirksames Kupfersalz, bindet in einem patentierten Verfahren die Blausäure. Sie bleibt bei der Destillation in der Schlempe und gelangt nicht ins Destillat. Die mit dem **Schliessmann-CYANID-Test** (siehe Seite 17) ermittelte Menge an **CYANUREX®** wird direkt vor der Destillation zugesetzt.

CYANUREX®

Dos.: 10-20 g/hl, Zugabe erst zur Destillation!

2060

500 g

76,00

EC?

Zur Destillation vorgesehene Trauben- und Kernobstweine sowie Weinhefen (Hefegeläger) und Trester enthalten zumeist zugesetzten „Schwefel“. Dieses Schwefeldioxidgas (SO₂) kommt zuweilen auch in mit Schwefelsäure angesäuerten Obstmaischn vor. Die Destillation konzentriert das SO₂-Gas im Destillat, das dadurch stichig und ungenießbar wird. Eine Anhebung des pH-Wertes im Brenngut mit **15 %iger Natronlauge auf pH 5,7** direkt vor der Destillation vermeidet diesen Fehler.

Schwefelstich?

Natronlauge 15 %ig, Lebensmittelqualität

Dos.: ca. 400-600 ml/hl Wein oder Maische

0350

1000 ml

22,40

Natriumhydroxid, Lebensmittelqualität E524, Granulat

0300

1 kg

11,65

Essigstich?

Auch leicht essigstichige Maischn lassen sich recht gut mit Hilfe einer ähnlichen pH-Anhebung direkt vor der Destillation mit Hilfe von **Natronlauge** oder **Weinentsäuerungskalk** (Calciumcarbonat) zu akzeptablen Destillaten verarbeiten.

Weinentsäuerungskalk, Lebensmittelqualität E170

Dos.: ca. 700 g/hl Maische

5271

1 kg

4,60

5269

5 kg

16,15

5270

25 kg

46,00

Destillat-
behandlung



Die Destillatmängel „Essigstich“ und „Schwefeldioxidfehler“ lassen sich mit Hilfe von **Natronlauge** (Verdünnung des Destillats mit Wasser auf 30 %vol und Anhebung des pH-Wertes auf 5,7) und anschließender nochmaliger Destillation mildern.

Aktivkohle dient der Verminderung von Geruchs- und Geschmacksfehlern im Destillat, z.B. von Schimmel- oder Mufftönen sowie dem Stielton. Außerdem eignet sie sich zur Entaromatisierung von selbst gewonnenem „Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs“ zum Zweck der Likörbereitung.

Magnesiumoxid entfernt Eiweiß- und Öltrübungen aus Destillaten, Drogenauszügen und Spirituosen. Auch leichte Essigstiche lassen sich damit ohne nochmalige Destillation aromaschonend beseitigen.

Kieselgur beschleunigt die Ausfällung von Eiweiß- und Dextrintrübungen in fertigen Honiglikören („Bärenfang“) oder im dafür vorgesehenen aufgespritzten Honig.

PVPP, ein unlöslicher pulverförmiger Kunststoff, dient der Farb- und Geschmackskorrektur in Getränken. Er entfernt oxidierte, braune Farbstoffe aus Wein und roten Fruchtlikören.

Schliessmann Aktivkohle GF

Dos.: 200-500 g/hl auf Trinkstärke verdünntes Destillat

5247

1 kg

16,80

5248

NEU

15 kg

216,00

Magnesiumoxid, E530

Dos.: 300-500 g/hl

0477

500 g

15,50

Kieselgur

Dos.: 100-300 g/hl

5285

1 kg

5,30

Schliessmann PVPP, E1202, pulverförmig

Dos.: max. 80 g/hl

5295

1 kg

40,65

Schliessmann PVPP, E1202, staubfreies Granulat

Dos.: max. 80 g/hl

5296

450 g

25,30



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Mit ihren hohen Gehalten an leicht flüchtigem Alkohol und Aromen sind Destillate und Spirituosen am besten in **Glas**, glasiertem Steingut oder **Edelstahl** aufgehoben. Hier finden die erwünschten Reifungsvorgänge ohne störende Einflüsse und Alkoholverlust statt!

Destillat-
lagerung



Messeimer Edelstahl, mit Innenskala

6549	10 l	92,20
6552	12 l	97,60
6550	15 l	110,00

Edelstahl-Getränkebehälter

Ideal zur Lagerung von Destillaten, Bränden, Geisten, Ansätzen und Likören. Mit 1/2 Zoll Kugelkopf-Ablasshahn, Blindstopfen und Schraubdeckel mit Ø 22 cm.

6878	10 l	109,80
6880	30 l	136,20
6882	50 l	145,10
6883	75 l	173,00
6886	100 l	190,00

Glasballons in Poly-Körben

(enghalsig, ohne Verschlusskappe)

6902	5 l	9,80
6908	10 l	19,45
6914	15 l	23,90
6920	25 l	33,60
6926	50 l	48,85

Glasballons in stapelbaren Holzgestellen

(enghalsig, ohne Verschlusskappe)

6904	5 l	29,00
6910	10 l	39,30
6916	15 l	43,15
6922	25 l	53,95
6928	50 l	69,30

Manche Reifungsvorgänge im Destillat erfordern moderaten Luftzutritt. Dieser lässt sich über die Art des Verschlusses steuern. Während Silicon- und DUPLEX-Stopfen praktisch luftdicht sind, erlauben unsere **Verschlusskappen mit Luftfilter** eine „Atmung“ des Kopfraumes im Glasballon.

6936	5 l, B2	53,30
6940	5 l, C2	59,30
6952	10 l, B2	66,35
6956	10 l, C2	72,30
6968	15 l, B2	70,65
6972	15 l, C2	76,60
6984	25 l, B2	85,85
6988	25 l, C2	91,80
7008	50 l, B2	100,60
7012	50 l, C2	106,50

Verschlusskappe für GB enghalsig mit Luftfilter, lose

für Glasballon 5 l
für Glasballon 10, 15 und 25 l
für Glasballon 50 l

7056	Ø 45 mm	3,30
7058	Ø 55 mm	3,60
7059	Ø 75 mm	3,70

Weithals-Glasballons eignen sich für den Ansatz von Früchten und Kräutern mit Alkohol, die Vergärung kleiner Maischemengen, aber auch die Weinbereitung oder Saftenzymierung.

Weithals-Glasballons im Polykorb

- Preise zzgl. Verschlusskappe, oder Korken,
auf Wunsch auch mit Bohrung und Ablasshahn -

51025	5 l	19,20
51030	10 l	27,20
51035	15 l	34,30
51037	20 l	40,60
51040	25 l	45,00

Zubehör für Weithalsballons

Schutzkappe Ø 120 mm (Kunststoff, ohne Bohrung)
Korken Ø 120/115 mm (Naturkork, ohne Bohrung)

51050		2,20
66900		13,20

Ballonreinigungsbürste

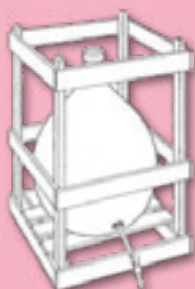
für Glasballons enghalsig,
für 5 Liter gedrehte Ausführung, ①
ab 10 Liter spreizbare Ausführung ②

7080	5 l	22,00
7081	10-15 l	84,50
7082	25-30 l	101,30
7083	50-60 l	121,70

Reinigungsperlen aus Edelstahl

effektive Reinigung durch Schwenken mit wenig Wasser und etwas Spülmittel ca. 1000 Kügelchen inkl. Perlonsieb

7095		30,20
------	--	-------



NEU



Ballon-
reinigung





Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Holzfässer



Eine Holzfasslagerung wertet Weine und Destillate durch Farbgebung, geschmackliche Abrundung sowie Aromatisierung mit Holz- und Röstnoten deutlich auf.

Unsere Fässer haben ein Spundloch am Bauch, das mit einem Holzspund verschlossen ist. Für Destillatfässer bis 20 Liter gehört ein Lagerbock zum Lieferumfang.

Amerikanische Missouri-Eiche vermittelt dem Destillat einen feinh Holzigen Charakter mit vanilleähnlichen Aromen. Französische Limousin-Eiche ergibt eine eher gerbstoffbetonte, komplexe Aromatik.

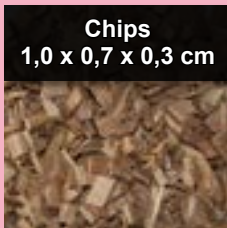
Um Ihnen immer frisch produzierte, ohne lange Wässerung dichte Holzfässer liefern zu können, erfolgt der Versand direkt von unserer Kuferei zu Ihnen Lieferzeit 2-3 Wochen.



Destillatfass amerikanische Eiche mittelstark getoastet	6890 6891	ca. 28-30 l ca. 50 l	567,00 712,80
Destillatfass französische Eiche mittelstark getoastet	6892 6893	ca. 20 l ca. 55 l	268,65 378,00
Lagerbock für Fässer ab 21 Liter	6894	pro Stk.	36,45
Versand und Verpackung deutsches Festland weitere Ausführungen und Größen auf Anfrage!!!		pro Stk.	max. 15,00

Eichenholzchips oder -würfel sind keine Alternative zum Ausbau im Holzfass, sondern eine einfache, günstige Art, diejenigen Spirituosen zu aromatisieren, für die spirituosenrechtlich eine Aromatisierung zulässig ist (z.B. die Verkehrsbezeichnungen „Spirituose“, oder „Likör“). Die Dosierung liegt bei 2-4 g/l, die Einwirkzeit bei etwa drei Wochen. Auch die Bereitung einer flüssigen Typage durch Extraktion von Eichenholz mit Weindestillat für die Aromatisierung von „Weinbrand“ und „Brandy“ ist statthaft, nicht aber für „Deutschen Weinbrand“.

Holzchips/ Holzwürfel



Chips
1,0 x 0,7 x 0,3 cm

HOLZCHIPS aus französischer Eiche - ohne Toastung -	5134/0	100 g	2,05
	5134/1	1 kg	10,30
	5134	25 kg	221,65
- schwache Toastung -	5130/0	100 g	2,50
	5130	1 kg	12,50
	5132	25 kg	260,50
- mittlere Toastung -	5135/0	100 g	2,50
	5135	1 kg	12,50
	5137	25 kg	260,50
- starke Toastung -	5140/0	100 g	2,55
	5140	1 kg	12,65
	5143	25 kg	263,35
HOLZCHIPS aus amerikanischer Eiche - mittlere Toastung -	5136/0	100 g	2,65
	5135/1	1 kg	13,30
	5136	25 kg	276,60
- starke Toastung -	5133/1	1 kg	13,40
	5133	25 kg	279,45

Delikatess-Chips aus dem Holz amerikanischer Bourbon-Whiskey-Fässer, für Spirituosen & Craft-beer:

NEU



Würfel
1,0 x 1,0 x 1,0 cm

BREW 'Oak - FRESH - Moderat getoastet, fruchtig-blumiges Aroma bei dezenter Farbgebung	5144/5	50 g	4,95
	5144/4	400 g	17,75
BREW 'Oak - SWEET - Scharf getoastet, intensive Röstaromatik und Farbgebung	5145/5	50 g	4,95
	5145/4	400 g	17,75
HOLZWÜRFEL aus französischer Eiche mittlere Toastung	5142/2	100 g	5,60
	5142	1 kg	28,10
HOLZCHIPS aus Robinie („Akazie“) - mittlere Toastung - Farbgebung gelblich; Aroma leicht rauchig	5131/3	1 kg	16,00
HOLZCHIPS aus Edelkastanie - mittlere Toastung - Farbgebung orange bis rötlich; Aroma vanille-, karamellartig	5131/2	1 kg	16,00
HOLZCHIPS aus Kirsche - mittlere Toastung - Farbgebung bräunlich, Aroma blumig, karamellartig	5131/1	1 kg	16,00
Baumwollfiltersack - leer für verschiedene Füllmengen Holzchips	5129/1	ca. 6 kg	12,30
	5129/4	ca. 1 kg	5,80



Extraktionshilfen



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Größe

Nettopreis
in €

Wasser- enthärtung



Die Verwendung von **Verschnittwasser** mit mehr als 4°dH verursacht Spirituosen-trübungen, die sich nur sehr langsam bilden und deshalb oft bei zu früher Filtration erst nach der Abfüllung in der lagernden Flasche auftreten („**Nachtrübung**“). Dies lässt sich mit einer einfachen Enthärtung des Verschnittwassers vermeiden.

Kühlwasser sollte enthärtet oder phosphatiert werden, um ein Verkalken der Wasser-seite des Brenngerätes zu verhindern.

CADUREX-Wasserenthärter (enthält 3 l Lewatit) drucklos betriebenes Gerät aus PVC, Leistung 1-2 Liter/min, Enthärtungskapazität ca. 800 Liter Wasser mit 15°dH pro Regenerierung mit 2 kg Regeneriersalz	6510		358,80
Vorlaufbehälter für die Regeneration des CADUREX	6513	10 l	20,25
AQUA compact-Wasserenthärter (enthält 9 l Lewatit) inkl. Zubehör, drucklos oder in die Kühlwasserleitung zu installierendes druckfestes Gerät aus Edelstahl, Leistung 5-7 Liter/min, Enthärtungskapazität ca. 2500 Liter Wasser mit 15°dH pro Regenerierung mit 2-3 kg Regeneriersalz	6511		497,95
Regeneriersalz zur Regenerierung	6508	2 kg	5,20
Lewatit Ionenaustauschmaterial	6505 6506	1 l 3 l	10,85 32,45
Polyphosphatschleuse (2x3/4" Innengewinde aus Messing) für die Kühlwasserphosphatierung zum Einbau in den Kühlwasserzulauf am Brenngerät, inkl. 1 kg Mikrophos	6530		234,00
Mikrophos Polyphosphatkristalle Nachfüllpackung	6532	1,5 kg	39,00



°dH

Wasserhärte Schnelltest DUROVAL® zeigt an, ob der Wasserenthärter erschöpft ist und regeneriert werden muss	6500	①	36,20
	6501	②	18,15
	6502	③	17,45

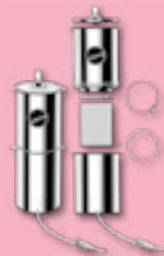
① kompletter Test, ② Indikatorlösung, ③ Titrationslösung

Filtration

Kleinstmengen



Falldruck



Zur Herstellung dauerhaft blanker Spirituosen in einem Filtrationsschritt empfiehlt sich die Einhaltung folgender **Grundregeln der Filtration**:

- das Destillat sollte in drei Schritten in mehrtägigem Abstand auf Trinkstärke verdünnt werden (z.B. alle drei Tage um 10%vol)
- das auf Trinkstärke eingestellte Destillat sollte vor der Filtration mind. 10 Tage ruhen
- die Lagertemperatur vor und während der Filtration muss je nach Filtertyp mindestens 5-15 °C unter der späteren Aufbewahrungstemperatur des Brandes liegen

POLY-Fix-Filter Kunststoff-Trichter für die Filtration kleiner Mengen per Faltenfilter	6450		20,50
Fix-Filtersieb aus Perlon für Grobtrub	6452		13,00
Papier-Faltenfilter Nr. 1 (fein) für Destillate, Weine	6400 6405	5 Stk 50 Stk	9,55 79,00
Papier-Faltenfilter Nr. 2 (mittel) für Weine, Moste, Liköre	6410 6415	5 Stk 50 Stk	9,55 79,00
Papier-Faltenfilter Nr. 3 (grob) für Moste und Liköre	6420 6425	5 Stk 50 Stk	9,55 79,00
Filtrierpulver zur Erhöhung von Standzeit und Filtrationsschärfe von Faltenfiltern	6480 6482	150 g 1 kg	2,85 11,25
CLARUS-Anschwemmfilter*	* nicht mehr Lieferbar!!!		
Filtermaterial Fibroklar Typ K	6465	1 kg	21,60
CLARUS-Perlon-Sieb	6462	1 Stk	25,45
Filtermaterial Fibroklar Typ L für Seitz-Filter (Metallsieb)	6466	1 kg	21,60
Rundfilterschichten Ø 22 cm für R 22			
Beco Select A 40 (Liköre)	6464/6	25 Stk	64,50
Beco Select A 20 (Brände, Geiste)	6464/5	25 Stk	79,00
Seitz K 100 (Brände, Geiste)	6464	25 Stk	52,00
Seitz K 900 (Liköre)	6464/2	25 Stk	52,00



Filtration
elektrisch



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Größe

Nettopreis
in €

Mit dem **CALIDUS-Kerzenfilter** lassen sich Spirituosen und Weine besonders aromaschonend filtrieren. **Patentierte Filterkerzen ermöglichen die Filtration von Obst, Korn- und Hefebränden sowie von Geisten ohne vorherige Tiefkühlung.** Es genügt, das auf Trinkstärke eingestellte Destillat vor der Filtration für etwa 10 Tage bei wenigen °C unter seiner späteren Aufbewahrungstemperatur zu lagern. **Liköre und Weine** filtriert man über eine wiederverwendbare **Anschwemmfilterkerze**, auf die eine Filterschicht aus vorher im Getränk angerührter **Filtrationscellulose CS-Cell** geschwemmt wird.

Zwischenstecker mit FI-Schalter

für die sichere Arbeit mit Elektrogeräten
230 V / 16 A / IP44 / Auslösestrom 30 mA

3960

32,70

CALIDUS-Kerzenfilter mit elektrischer Drehschieberpumpe

für die Filtration von Mengen ab ca. 20 Litern mit einer
Leistung von ca. 100 Litern/Stunde, Filtergehäuse
groß oder klein, inkl. Zubehör, 230 V / 245 W

6467

1.054,50

mit Filtergehäuse klein für 123 mm-Kerzen

6468

1.087,40

mit Filtergehäuse groß für 245 mm-Kerzen

Filterkerzen AK (schwarz) für Obstbrände
und -geiste, sowie Gin, Korn, Whiskey und Rum
123 mm (für ca. 400 l)
245 mm (für ca. 800 l)

6473

37,00

6474

83,50

Filterkerzen CBC (weiß) für Hefe- und Tresterbrände
123 mm (für ca. 400 l)
245 mm (für ca. 800 l)

6475

30,95

6476

48,45

Aufbewahrungsglas für Filterkerzen (in sauberem Alkohol oder Filtrat derselben Sorte)

270 mm lichte Höhe
160 mm lichte Höhe

6470/1

1

30,00

6470/2

2

19,00

Anschwemmfilterkerze für Liköre und Ansätze

245 mm, Kunststoff
245 mm, Edelstahl

6477

1

41,80

6478

2

232,65

CS-Cell 90

grob, zur Stüttschichtanschwemmung
Dosierung: ca. 20 g einmalig

6495/2

1 kg

9,90

6495/1

5 kg

49,45

6495

20 kg

86,00

CS-Cell 20

fein, zur Filtration von Ansätzen und Likör
Voranschwemmung: ca. 20 g einmalig
Dauerdosierung: ca. 40 g/hl ständig

6498/2

1 kg

9,55

6498/1

5 kg

47,85

6498

20 kg

83,25

Das **CALIDUS-Wechselfilterelement** ermöglicht die Verwendung der speziellen CALIDUS-Filterkerzen in Kombination mit bestehenden Filtertypen, z.B. Schichtenfiltern. Das Wechselfilterelement wird dazu einfach an die vorhandene Pumpe (Förderleistung von mindestens 100 Litern pro Stunde bei mindestens 2 bar Gegendruck) angeschlossen. Auch das große Wechselfilterelement eignet sich zur Anschwemmfiltration von alkoholischen Ansätzen und Likör.

CALIDUS-Wechselfilterelement

mit Anschlusschläuchen, Überdruckventil und einer
Filterkerze Ihrer Wahl

mit Filtergehäuse klein für 123 mm-Kerzen

6467/2

272,60

mit Filtergehäuse groß für 245 mm-Kerzen

6467/3

296,00

Bei uns wird „**SERVICE**“ groß geschrieben:
wir bieten Ihnen gern auf Anfrage: **Ersatzteile, Um- oder
Nachrüstung, sowie Sonderanfertigungen an.**





Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Größe

Nettopreis
in €

Zubehör für Lagerung, Wasserenthärtung, Filtration und Abfüllung
(alle hier aufgeführten Silicon- und Kunststoffteile sind lebensmittelkonform)

Schläuche
Preise / m



Messbecher



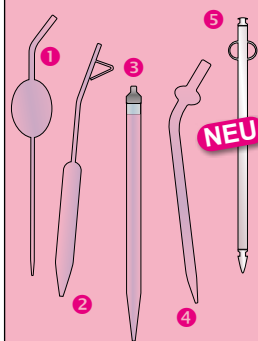
Trichter



Abfüllung/
Entnahme



Proben-
entnahme



Verkostung

NEU

NEU

	6342	4x1 mm	2,65
Silicon-Schläuche	6343	5x1,5 mm	4,00
für Spirituosen, Weine, Säfte	6345	8x2 mm	7,65
alkoholbeständig, dampfsterilisierbar (134°C)	6346	10x2 mm	8,50
Betriebsdruck: bis ca. 2 bar	6347	12x2 mm	10,40
Maßangaben: Ø innen x Wandstärke	6348	13x3 mm	21,60
	6349	15x3 mm	23,65
	6351	19x3 mm	27,00
	6352	25x4 mm	46,00
Silicon-Schlauch, gewebeverstärkt	6395	8x3,2 mm	21,40
Beschreibung wie oben, jedoch bis ca. 8 bar			
PVC-Schlauch -glasklar-	6397	10x2 mm	3,50
für Verschnittwasser, Betriebsdruck: bis ca. 2 bar			
PVC-Schlauch, gewebeverstärkt	6396	9x3 mm	12,50
Beschreibung wie oben, jedoch bis ca. 20 bar			
	3293	250 ml	4,50
	3294	500 ml	5,05
Messbecher	3295	1 l	6,50
aus lebensmittelkonformem Polypropylen,	3296	2 l	12,25
transparent mit Skala	3297	3 l	16,65
	3298	5 l	24,70
	3609	Ø 55 mm	1,40
Kunststofftrichter	3611	Ø 75 mm	1,60
aus lebensmittelkonformem Polypropylen	3612	Ø 100 mm	2,20
Besonderheit: Art.-Nr. 3618	3613	Ø 120 mm	3,15
mit Verjüngung und Sieb	3615	Ø 150 mm	4,80
- Glastrichter auf Anfrage -	3616	Ø 240 mm	16,45
	3618	Ø 240 mm	21,55
1 x Abfülltrichter (speedy) für völlig tropffreie Abfüllung + 1 x Abfülltrichter (carefully) für rasche Abfüllung auf Füllhöhe	3625	jeweils Ø 130 mm	20,20
Füllmenge: je ca. 400 ml	(Doppelpack)		
SIMPLEX-Automat P14 Silicon	6221	①	51,70
Ballonabfüllgerät mit Handgebläse, Siliconschlauch und Quetschhahn aus Edelstahl (für Getränke), für Behälterhöhen von bis zu 65 cm und Mündungs-Ø 35-55 mm			
SIMPLEX-Automat B15 Edelstahl	6203	②	72,60
Ballonentnahmegerät mit Gebläse und Stoppventil für Behälterhöhen von bis zu 65 cm und Mündungs-Ø 35-55 mm mit Handgebläse ②	6204	③	81,80
mit Fußgebläse ③			
Weinheber -spezial- aus Glas	6269	①	23,40
Maße: ca. 70 x 10 cm, Eintauchtiefe: ca. 40 cm Füllvolumen: ca. 700 ml			
Stechheber premium aus Glas	6269/1	②	19,15
Maße: ca. 43 x 3 cm, Eintauchtiefe: ca. 27 cm Füllvolumen: ca. 75 ml			
SIMPLEX Stechheber aus Glas,			
Mundstück aus Kunststoff			
Maße: ca. 50 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 100 ml	6270	⑤ (100 ml)	11,20
Maße: ca. 75 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 180 ml	6272	⑤ (180 ml)	14,75
Stechheber Vollglas	6279	④	20,80
Maße: ca. 59 x 2 cm, Eintauchtiefe: ca. 40 cm Füllvolumen: ca. 80 ml			
Stechheber Edelstahl	6290	⑤	98,00
gerade, Mundstück und Auslauf abnehmbar			
Maße: ca. 66,5 x 2,5 cm, Füllvolumen: ca. 170 ml			
Verkostungsglas für Spirituosen	9003	6 Stück	33,15
Tulpenform, Markierung bei 2 cl, mit Glasdeckel			



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Ausmischung von Likören und „Spirituosen“ *

Grundzutaten



Trinkalkohol 96,2 %vol	0710	1 l	55,40
Neutralalkohol zur Likörbereitung, Wodka-, Gin- und Geisterstellung (inkl. Branntweinsteuer)	0990	5 l	152,60
	0991	30 l	886,40

Invertzuckersirup 72,7 %mas haltbare, leicht dosierbare Zuckerlösung	0902	12,5 kg	38,75
--	------	---------	-------

Glucosesirup 79 %mas zähflüssiger Sirup mit geringer Süßkraft	0900	12,5 kg	52,00
---	------	---------	-------

„Trockenglucose“ leicht lösliches Pulver aus getrocknetem Glucosesirup, geringe Süßkraft, erhöht die Viskosität	0898	5 kg	35,20
	0897	25 kg	140,30

Trinkalkohol 96,3 %vol BIO Bioland® NEU - inkl. Branntweinsteuer - Bioland-Qualität	0990/1	5 l	162,35
---	--------	-----	--------

Sonderpreis bei Abnahme von 6 x 5 l 138,00 € / Kanister

Invertzuckersirup 72,7 %mas BIO	0902/1	25 kg	91,85
--	--------	-------	-------

„Trockenglucose“ BIO	0898/1	5 kg	46,50
	0897/1	25 kg	159,70

Glycerin E422 (Dos.: ca. 3 l/hl) zur Abrundung von Destillaten, Likören und „Spirituosen“*	0904	1 l	16,90
--	------	-----	-------

Sahnelikörgrundstoff 17 %vol 15 % Fett, 20 % Zucker	0886	25 l	455,40
---	------	------	--------

Karamell/ einfache Zuckerkulör zur Färbung	0796	1 kg	20,30
---	------	------	-------

Jostabeeren-Konzentrat , aufgespritzt (ca. 16 % vol) zur Farbstabilisierung von Likören aus roten und blauen Früchten Dos.: 500 bis max. 700 ml/ hl	0803	1 kg	85,90
---	------	------	-------

Fruchtgrundstoffe



Kirsche Dos.: 6 kg/hl	0804	3 kg	152,60
Pfirsich, gelb Dos.: 2,5 kg/hl	0810	1,25 kg	78,15
Pfirsich, rot Dos.: 2 kg/hl	0812	1 kg	52,80
Quitte Dos.: 10 kg/hl	0818	2 kg	64,40
Schlehe mit Rum Dos.: 10 kg/hl	0817	2 kg	95,35
Sloe Gin (Schlehenlikör) Dos.: 9 kg/hl	0816	3 kg	145,95
Himbeere Dos.: 15 kg/hl	0819	3 kg	187,95
Williamsbirne Dos.: 5 kg/hl	0815	2,5 kg	97,20

Kräutergrundstoffe



Anis Dos.: 1,5 kg/ hl	0800	1 kg	91,30
Holunderblüte Dos.: 1,5 kg/ hl	0995	1 l	62,30
Kräuter, deutsch Dos.: 3 kg/ hl	0806	1,5 kg	79,80
Kräuter, italienisch Dos.: 2 kg/ hl	0808	1 kg	57,20

Aromen für Spirituosen Destillate, Extrakte & Aromen

Frucht- & Kräuteraromen



Apfelaroma (D/E/A) Dos.: 0,5-1 l/ hl	0823	1 l	66,75
Aprikosenaroma (D/E/A) Dos.: 2-5 l/ hl	0824	1 l	64,35
Himbeeraroma (D) Dos.: 2-4 l/ hl	0830	1 l	92,10
Kirscharoma (D/E) Dos.: 2-3 l/ hl	0832	1 l	62,10
Kräuteraroma (D) Dos.: 3-5 l/ hl	0834	1 l	46,70
Kümmelaroma (D/E/A) Dos.: 2-3 l/hl	0836	1 l	58,20
Mirabellenaroma NEU (D/E/A) Dos.: 1 l/ hl	0826	1 l	65,75
Obstleraroma (D) Dos.: 1-2 l/ hl	0844	1 l	60,05
Orangenliköraroma „C“ (D/E) Dos.: 1,5-2 l/ hl	0843	1 l	71,90
Quittenaroma (D) Dos.: 3-5 l/ hl	0845	1 l	68,95
Williamsaroma (D) Dos.: 1-5 l/ hl	0838	1 l	70,40
Vanillearoma NEU (A) Dos.: 0,1-0,3l/ hl	0840	1 l	59,20
Zwetschgenaroma (D/E) Dos.: 0,5-1 l/ hl	0842	1 l	64,20

Aromen für Sahneliköre

Hinweis: Aromen sind nicht zulässig für die Aromaverstärkung in Bränden und Geisten!

Cappuccino-Aroma (D/E/A) Dos.: 2 l/hl	0890	1 l	62,35
Haselnussaroma (D/E/A) Dos.: 0,75 l/hl	0827	1 l	61,10
Nuss-Nougat-Aroma (D/E/A) Dos.: 1 l/hl	0829	1 l	60,65
Sahne-Irish-Cream (D/E/A) Dos.: 5 l/hl	0889	1 l	54,45
Schoko-Cream-Aroma (D/E/A) Dos.: 0,5 l/hl	0891	1 l	64,20

*(alkoholische Getränke, die keiner Kategorie der Spirituosenverordnung zugeordnet werden und deshalb als „Spirituose“ deklariert werden)



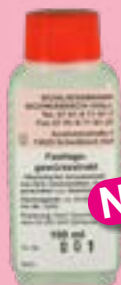
Zutaten für Gin



Ihr Gin ganz individuell



Weinbrandtypagen



NEU

NEU

für Kräuter- und Bitterspirituosen



Unsere Likörseminare

Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis in €

Wacholderbeeren

getrocknet, ganz, gesiebt

0953

1 kg

36,90

Kräutermischung Gin für die Destillation

von Wacholderspirituosen, Ergiebigkeit: 1,5 - 2kg/ 100 l Gin

klassisch elegant

würzig markant

Kräutermischung Gin BIO

0952

1 kg

59,30

0951

1 kg

63,25

0951/1

1 kg

75,00

„Gin“-Grunddestillat (D/E) für die Ausmischung mit

Korndestillat → „Spirituose mit Wacholder“

Trinkalkohol → (96 %vol, Seite 11) „Gin“ sowie Wasser und Gin-Typagen, ohne selbst destillieren zu müssen Dos.: 0,7 - 1 l/hl

0831

1 l

65,60

Gin-Typage Orangenschale (D/E)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/1

100 ml

17,60

Gin-Typage Ingwer (D)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/2

100 ml

16,45

Gin-Typage Zitronenschale (D)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/3

100 ml

23,60

Gin-Typage Limette (D)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/4

100 ml

25,80

Gin-Typage Hopfen (E)

Dos.: 10-20 ml/hl

0831/6

100 ml

19,90

NEU

Weinbrandtypagen (flüssig)

- deutsch - Dos.: ca. 2 L / hl
(Extrakte aus Mandelschale, Backpflaumen und grünen Walnüssen mit eher herbem Charakter)

0910

1 l

71,80

- französisch - Dos.: ca. 2 L / hl
(Extrakte aus französischer Eiche, Mandelschale, Backpflaume, mit feinem, vanilleähnlichem Aroma)

0912

1 l

76,25

Festtagsgewürz (flüssig)

Destillate und Extrakte aus Zimt, Gewürznelken und Zitruschalen
Dos.: ca. 50-200 ml / hl

0855

100 ml

15,40

Fachbuch: „Das macht GIN!“ von Philipp Schwarz auf Seite 20



Kräutermischung zum Mitdestillieren

Dos.: ca. 3 kg auf 100 l Destillat mit ca. 30 %vol

0950

1 kg

35,00

Blutwurz für Bitterspirituosen, getrocknete Wurzelstücke, geschnitten Dos.: ca. 1 kg/ hl

0955

1 kg

59,00

Flüssiger Blutwurzextrakt (Auszug)

Dos.: 2 - 4 l/ hl

0956

1 l

67,90

Kräutermischung Schwedenbitter

ohne Destillation zur Extraktion in Alkohol mit 38 %vol
Dos.: ca. 1 kg auf 100 l Destillat mit 35-40 %vol

0954

1 kg

96,00

Unser regelmäßiges Seminarangebot

Möchten Sie Ihr Sortiment um selbst bereitete Liköre erweitern?

Es ist einfacher als Sie denken! Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Programm mit den theoretischen Grundlagen, Demonstrationen zur Fruchtverarbeitung, sowie einem praktischen Teil mit Herstellung von zwei eigenen Likören à 500 ml.

Im Preis von nur 249,- € inkl. MwSt. pro Person sind zudem die Verkostung von vier Likören, ein leckeres Mittagessen sowie Getränke und Pausenimbisse enthalten.

Wann?

Termine des eintägigen Seminars „Likörbereitung“ finden Sie auf unserer Homepage.

Wo?

Am Firmensitz der Firma Schliessmann, Auwiesenstraße 5, 74523 Schwäbisch Hall

Sie haben noch Fragen? Dann melden Sie sich bei uns, wir haben die Antworten.



Artikelbeschreibung

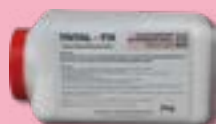
Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Die fachmännische Reinigung des Brenngerätes besteht in einer **heißen, alkalischen Hauptreinigung**, die Fette und Öle in wasserlösliche Seifen überführt oder emulgiert und eiweiß- und stärkehaltige Schmutzbeläge aufquillt und ablöst. Bei der anschließenden **kalten, sauren Nachreinigung** werden Kupferoxide gelöst und entfernt. Beide Reinigungsschritte können im CIP-, Tauch-, Einlege- oder Umpumpverfahren erfolgen.

Reinigung



TRITAL-FIX

alkalischer Spezial-Brenngerätereiniger (Innenreinigung), Anwendungskonzentration: ca. 0,5 %

5910

2 kg

25,00

Zitronensäure

zur sauren Nachreinigung des Brenngerätes (Innenreinigung), Anwendungskonzentration: ca. 0,5 %

5381

1 kg

9,10

5382

25 kg

152,00

Metall-Reinigungspaste

zur Brenngeräteaußenreinigung

5912

750 g

20,65



P3 rik flüssig

flüssiger Universalreiniger für Flächen, Geräte in der Lebensmittelindustrie sowie für die Flaschenreinigung, Anwendungskonzentration: ca. 1 %

5916

1 l

18,30

5917

5 l

47,85



Soda, Natriumcarbonat E 500

zur schonenden Reinigung empfindlicher und schlecht abspülbarer Oberflächen (Holzfässer, Kunststoffbehälter), Anwendungskonzentration: ca. 2 %

5925

750 g

14,00



Etikettenlöser-Spray

zum Ablösen von Selbstklebeetiketten von Glas-, Keramik- und Metalloberflächen

5940

200 ml

12,75



Etiketten- und Fettlöser-Reinigungslösung
auf Basis von Orangenschalen-Terpen

5935

500 ml

16,90



Kalklöser auf Ameisensäurebasis

zur Entkalkung von Kühlsystemen, Anwendungskonzentration: ca. 15 %

5914

1 l

11,45

Frucht-/ Essigfliegenkiller 180 g Dose

Feststoff (Tablette), wirkt als Fraßgift, schnell, sicher, effektiv und ist lang wirksam

5990

1 Dos.

18,40

5991

10 Dos.

176,00

Desinfektion

Desinfektionsmittel töten Mikroorganismen chemisch ab. Sie werden in der Getränkeindustrie überall dort eingesetzt, wo Behälter, Rohre, Schläuche und Apparate Getränke mikrobiell kontaminieren und verderben könnten. **Rimasan** dient in 0,5 %iger wässriger Lösung der Desinfektion von Einmisch- und Gärbehältern, Pumpen und Schläuchen.

Mit **Frime** werden Korkschlösser und Füllrohre vor Produktionsbeginn eingesprüht. Leerstehende Holzfässer für den Weinausbau werden durch das Abbrennen einer **Schwefelschnitte bzw. Schwefeltablette** oder aber Befüllung mit einer 0,05 %igen **SO₂-Lösung** konserviert.



Rimasan

flüssiges Desinfektionsmittel für die Getränkeindustrie

5905

1 l

22,25

Frime

Desinfektionsspray in der nachfüllbaren Sprühflasche

5901/1

1 l

24,15

Schwefelschnitten

nicht tropfend zur Konservierung von Holzfässern („trockener Einbrand“)

5874

10 Stk

3,70

5875

1 kg

15,20

5876

12,5 kg

169,05

Schwefeltabletten

(ca. 180 Stk. á 5 g) / Eimer

5870

1 Eimer

37,50



NEU

SO₂-Lösung 5 %ig

zur Fasskonservierung

5970

1 l

24,90

Pflege

Fassdichte

für Holzfässer

5881

125 g

2,80

5882

500 g

7,90

Nirostol

Polieröl zur äußerlichen Pflege von Edelstahlbehältern, -rohren und -armaturen

5930

1 l

17,50



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

Auszug aus dem Angebot unseres GetränkeLABORS

Untersuchung
von...



Alkohol in Likör	75308		18,50
Alkohol und Zucker in Likör	75112		22,90
Ethylcarbamate in Steinobstdestillat / -brand	75330		150,00
Einzelanalyse Methanol in Gin, Wodka & Neutralalkohol	75348		160,00
Einzelanalyse Methanol in Obst-, Wein-, Trester- und Enzianbrand	75348a		90,00
Gesamtsäure in Essig	74335		7,90
Vollanalyse Frucht- und Honigwein (% vol., Zucker, Säure, Schwefel, Essigsäure)	73111		36,00
Beurteilung/ Beseitigung von Trübungen	nach Absprache u. Zeitaufwand	pro ¼ Std.	ca. 12,00

Probenmenge: mind. 250 ml

Versandanschrift: Weinlabor Schliessmann • Hauptstraße 55 • 71720 Oberstenfeld-Gronau

Auskunft: ☎ 07062 916693 • ✉ service@weinlabor-schliessmann.de

„Wegweiser durch die Brennereianalytik“

Untersuchung von...	Untersuchung auf...	Methode	Zeitaufwand [min]
Obst und unvergorenen Maischen	Mostgewicht [°Oe] bzw. Extrakt [%mas]	Saccharimeter Handrefraktometer	3 1 siehe Seite 16 oben siehe Seite 15 Mitte
	Stärke	Jod-Stärke-Test	1 siehe Seite 17 Mitte
	Temperatur	Thermometer	1 siehe Seite 15 oben
	pH-Wert	pH-Stäbchen, pH-Meter	1, 1 siehe Seite 16 unten
Vergorenen Maischen	Vergärungsgrad [%mas]	Saccharimeter	3 siehe Seite 16 oben
	Restzuckeranteil (Obst, Topi)	Restzucker-Test Brennmätsche	2 siehe Seite 17 Mitte
	Restzuckeranteil (Korn)	MEDI-Test	2 siehe Seite 17 Mitte
	Alkoholgehalt	Wasserdampfdestillation Probedestillation	15 60 siehe Seite 14 unten siehe Seite 16 unten
Destillaten	Vorlaufbestandteile	Vorlaufabtrennungstest	3 siehe Seite 17 unten
	Blausäuregehalt	Schliessmann Cyanid-Test	7 siehe Seite 17 unten
	Alkoholgehalt	Vorlage-/Übersichtsalkoholometer	3 siehe Seite 15 unten
Verschnittwasser	Wasserhärte	Duroval-Test	2 siehe Seite 8 Mitte
Bränden und Geisten	Blausäuregehalt	Schliessmann Cyanid-Test CyanoQuant-Test	7 10 siehe Seite 17 unten siehe Seite 17 unten
	Alkoholgehalt	EU-Alkoholometer	3 siehe Seite 15 unten
	Methanolgehalt	Spark-M20	10 siehe Seite 17 unten
Likör, gezuckerten und fassgelagerten Bränden	Alkoholgehalt	Wasserdampfdestillation Probedestillation	20 60 siehe Seite 14 unten siehe Seite 16 unten
	Methanolgehalt	Spark-M20	10 siehe Seite 17 unten

**Schnell-
destillation**



Beschleunigte Probedestillation (**Wasserdampfdestillation**)

- zur Bestimmung von Alkohol in Spirituosen, Weinen und Maischen
- zur Vorbereitung der Bestimmung von Blausäuren in Steinobstmaischen

Vorteile gegenüber der herkömmlichen Probedestillation (siehe Seite 16 unten)

- Zeitersparnis durch eine Destillationsdauer von 8 (statt 45) Minuten
- Automatische Abschaltung der Destillation nach Zeitschaltuhr
- Ersparnis durch automatische Ein- und Abschaltung des Kühlwassers
- Ersparnis durch geringeren Stromverbrauch (0,1 statt 0,3 kWh pro Probe)

Gerät komplett	1260		5.422,75
Alkoholometer für 100 ml Destillat (mit Thermometer) - in prüffähiger Ausführung -			
0-7 : 0,1 %vol für Maischen und Weine mit max. 14 %vol	4190/2		119,00
5-12 : 0,1 %vol für Spirituosen mit 15-30 %vol	4192/2		119,00
10-17 : 0,1 %vol für Spirituosen mit 25-42 %vol	4193/2		119,00
Passender Spindelzylinder 270 x 30 mm	4518		9,50



Thermometer



Refraktometer



Alkoholometer



Wir haben sämtliche Alkoholometer der EU-Klassen II und III für den gesamten Messbereich 0 - 100%vol auf Lager!!!



Artikelbeschreibung

Artikelbeschreibung	Art.-Nr.	Modell	Nettopreis in €
Maische-Thermometer auf Winkelholz (0°C bis 110°C) im Schutzhalter aus Kunststoff (-10°C bis 110°C)	4620 4625		30,25 16,00
Digital-Thermometer (2) (-40°C bis 120°C) ad 15 th für Kornbrenner, im Koffer, inkl. 40 cm Kabel ad 15 th für Kornbrenner, im Koffer, inkl. 300 cm Kabel	4640 4641		91,60 125,00
Infrarot-Thermometer (3) (-50°C bis 380°C) mit Ziellaser	4650		54,00
Plexiglas-Messzylinder	3260	50 ml	6,95
	3261	100 ml	9,80
	3262	250 ml	15,50
	3263	500 ml	20,50
	3265	2 l	51,45
Glas-Messzylinder mit Poly-Fuß	3238	100 ml	10,60
	3240	250 ml	14,80
	3242	500 ml	23,00
	3244	1 l	39,80
Messkolben „konformitätsbescheinigt“* zur Füllmengenkontrolle nach der Fertigpackungsverordnung *„freigegeben nach Überprüfung der Genauigkeitsanforderungen. Dies wird im Chargen-Kalibrierzertifikat dokumentiert, das wir Ihnen <u>auf Wunsch</u> gerne bereits mit Ihrem neu bestellten Kolben oder auch rückwirkend ausstellen.“	3220/1	20 ml	88,00
	3220/2	40 ml	93,75
	3220/3	50 ml	93,75
	3220	100 ml	97,85
	3221	200 ml	106,80
	3222	250 ml	108,00
	3225	350 ml	115,50
	3225/1	375 ml	117,20
	3226	500 ml	124,25
	3227	700 ml	152,00
	3228	750 ml	153,00
	3229	1000 ml	167,00
Schliessmann CH Automatik mit automatischer Temperaturkorrektur Doppelskala 0-32 %mas / 0-140°Oe	4027		143,75
Modell Brenner (Carl Zeiss Jena) ohne Thermometer Dreifachskala 0-32 %mas / 0-140°Oe / 0-27 KMW	4050		143,75
EU-Alkoholometer Klasse II mit Thermometer, prüffähig (pfr) bzw. geprüft mit Werksprüf- schein (gpr), für 400 ml Flüssigkeit, Teilung 0,1 %vol - passend für Spindelzylinder 460 x 46 mm -	4204/2	35-45 %vol (pfr)	75,00
	4204/3	35-45 %vol (gpr)	165,00
	4210/2	40-50 %vol (pfr)	75,00
	4210/3	40-50 %vol (gpr)	165,00
EU-Alkoholometer Klasse III mit Thermometer, prüffähig (pfr) bzw. geprüft mit Werksprüf- schein (gpr), für 200 ml Flüssigkeit, Teilung 0,1 %vol - passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm -	4237/2	35-40 %vol (pfr)	74,85
	4237/3	35-40 %vol (gpr)	164,90
	4240/2	40-45 %vol (pfr)	74,85
	4240/3	40-45 %vol (gpr)	164,90
Übersichts-Alkoholometer mit Thermometer und Temperaturkorrektionskala nicht prüffähig (npfr), prüffähig (pfr) bzw. geprüft mit Werksprüfschein (gpr), für 200 ml Flüssigkeit - passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm - ① 0-85: 1,0 %vol (npfr), ② 0-100: 1,0 %vol (npfr) ③ 30-85: 1,0 %vol (npfr), ④ 30-85: 1,0 %vol (pfr), ⑤ 30-85: 1,0 %vol (gpr) ⑥ 30-55: 0,5 %vol (npfr), ⑦ 30-55: 0,5 %vol (pfr), ⑧ 30-55: 0,5 %vol (gpr), ⑨ 35-50: 0,2 %vol (npfr), ⑩ 35-50: 0,2 %vol (pfr), ⑪ 35-50: 0,2 %vol (gpr), ⑫ 50-85: 0,5 %vol (npfr), ⑬ 50-85: 0,5 %vol (pfr), ⑭ 50-85: 0,5 %vol (gpr)	4130	①	25,80
	4131	②	25,80
	4105/1	③	26,25
	4105/2	④	48,65
	4105/3	⑤	99,45
	4113/1	⑥	27,90
	4113/2	⑦	48,65
	4113/3	⑧	102,30
	4124/1	⑨	35,80
	4124/2	⑩	57,80
	4124/3	⑪	111,70
	4115/1	⑫	27,90
	4115/2	⑬	48,65
	4115/3	⑭	102,30
Vorlage-Alkoholometer ohne Thermometer, ca. 26 cm lang, (npfr) - passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm -	4102	0-25: 0,5 %vol	16,20
	4100	0-85: 1,0 %vol	13,40
	4101	0-100: 1,0 %vol	13,40
Vorlage-Alkoholometer , Sonderausführungen: mit Farbskala, ca. 26 cm lang, (npfr) - passend für Spindelzylinder 360 x 36 mm - extra kurz, ca. 17 cm lang, (npfr) - passend für Spindelzylinder 270 x 30 mm -	4100/1	0-85: 1,0 %vol	15,85
	4101/1	0-100: 1,0 %vol	13,70

Wichtiger Hinweis: Spindelzylinder sind nicht in den genannten Preisen inbegriffen!!!



Saccharimeter*



für alle passender
Spindelzylinder:
360 x 36 mm

digitale Kontrolle



Spindelgestell



Spindelzylinder



weitere
Ausführungen
auf Anfrage

pH-Wert



Probe- destillation



Auch interessant:
Schnelldestillation
auf S. 14

Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

Saccharimeter für - unvergorene Maischen -
mit Doppelskala, Thermometer,
Temperaturkorrektionskala, nicht prüffähig (npfr)

4320

0-25: 0,2%mas
0-105: 1,0°Oe

38,15

Mostwaage mit Oechsleskala, ohne Thermometer
nicht prüffähig (npfr)

4315

0-32: 0,2%mas
0-140: 1,0°Oe

35,80

Mostwaage mit Oechsleskala, Thermometer,
Temperaturkorrektionskala, nicht prüffähig (npfr)
prüffähig (pfr)

4310/1

0-130: 1,0°Oe

25,30

4310/2

44,05

4310/3

58,90

Brewbrain-Float (digitale Mostwaage mit WiFi)
Zur Überwachung des Gärverlaufs von Bier, Frucht-,
Trauben- und Honigweinen sowie von Würze- und
Melassemaischen: Das im Gärbehälter schwimmende
Instrument übermittelt Mostgewicht und Temperatur per
WLAN und zeichnet die Gärkurve auf Ihr Smartphone.

4825

NEU

125,00

Saccharimeter für - vergorene Maischen -
mit %mas-Skala, Thermometer,
Temperaturkorrektionskala, nicht prüffähig (npfr)

4340

-1-7: 0,1 %mas

37,70

Alkoholometer-Gestell

Wandhalterung aus Edelstahl zur Aufbewahrung
von 6 Spindeln, geeignet für Geschirrspüler

3920

61,00

Spindelzylinder aus Glas für EU-Klasse II

mit Poly-Fuß und Flachboden

4525

450x40 mm

12,80

mit Poly-Fuß und Rundboden

4528

460x46 mm

20,05

mit Glasfuß

4530

500x50 mm

41,60

Profi-Set EU-Klasse II

Kardanisches Stativ mit Klemmhalter
und Spindelzylinder aus Glas mit Rundboden
bestehend aus Artikeln **1815+1818+4545+4507**

460x46 mm

96,10

Spindelzylinder aus Glas für EU-Klasse III

mit Poly-Fuß und Rundboden

4500

360x36 mm

9,00

mit Poly-Fuß und Rundboden

4502

360x46 mm

12,15

mit Poly-Fuß und Flachboden

4508

360x54 mm

16,40

mit Poly-Fuß und Flachboden

4522

400x40 mm

8,25

Profi-Set EU-Klasse III

Kardanisches Stativ mit Klemmhalter
und Spindelzylinder aus Glas mit Rundboden
bestehend aus Art.-Nr: **1815+1818+4540+4504**

360x36 mm

81,05

Brenner-pH-Meter

zur exakten Bestimmung des pH-Wertes
in Obst-, Getreide- und Topinamburmaischen
Koffer-Set inkl. Elektrode und Pufferlösungen

4823

285,60

Ersatzelektrode für Brenner-pH-Meter

4824

108,80

Pufferlösungen für Brenner-pH-Meter

pH 4,0

0271/1

100 ml

11,60

pH 7,0

0273/1

100 ml

11,60

KCl-Lösung

0275/1

100 ml

13,60

Indikator-Stäbchen

für Obst- und Topinamburmaischen, pH 2,5-4,5

0203

100 Stk

21,30

für Getreidemaischen, pH 4,0-7,0

0204

100 Stk

21,80

Probdestilliergerät zur exakten Alkoholbestimmung
in Likören, extrakthaltigen Spirituosen, Wein,
Most und Maischen

1250

395,00

Apparatur komplett, ohne Heizquelle, ohne Alkoholometer

Regulierbarer Propangasbrenner mit Klemmhalter,
Keramikdrahtnetz und Stativring

bestehend aus Art.-Nr: **1757+1765+1832+1828**

93,80

Stativ-Elektroheizplatte SH 85

1725

310,00

Messbereich passendes Alkoholometer mit Thermometer
%vol Likör: 2,5 - z.B. für Liköre 25-37 %vol
EU-Alkoholometer, Klasse III, 10-15 :0,1 %vol

4232/2

74,85



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Schnelltests

Gelierung von Fruchtlikören ist leicht vermeidbar: Die Behandlung von Fruchtmus oder Saft mit Pektinenzym (z.B. 1g Pektin-Ex 100 / 10 kg bzw. 10 L für 1 Stunde bei 45°C oder über Nacht bei 20°C) vor der Zugabe des Alkohols genügt. Unser **Pektintest** zeigt, ob diese Behandlung notwendig bzw. ausreichend ist.

Pektin



Pektintest für die Bereitung von Fruchtlikören

zur Prüfung von Fruchtsaft auf mögliche Gelierung bei der Verwendung als Zutat für die Likörbereitung, Testbesteck inkl. Reagenz für 50 Bestimmungen

2610
+
0718

20,30

Stärke



Auch das Ankleben oder Anbrennen von Obst- oder Getreidemaischen bei der Destillation ist leicht vermeidbar: Zumeist ist pflanzliche Stärke die Ursache, die mit unserem **Jod-Stärke-Test** einfach nachweisbar ist. Bei positivem Ergebnis sollte diesem Problem durch Zugabe einer **Amylase** (siehe Seite 3) beim Einmischen, evtl. auch spätestens direkt vor der Destillation, vorgebeugt werden.

Jod-Stärke-Test für Brenner (Braunglasflasche)
Schnelltest zum Nachweis von Stärke in Kern- und Steinobst, Obst- und Getreidemaischen und -schlempen sowie zur Untersuchung von Belägen in der Brennblase

0529

50 ml

12,10

Restzucker



Folgende **Restzuckertests** ergänzen die Spindelung des Endvergärungsgrades vergorener Maischen. Sie erleichtern die Entscheidung, ob mit der Destillation noch gewartet oder sogar eine Gärstockung behoben werden sollte.

MEDI-Test „Glucose“

Schnelltest zur Prüfung des Glucosegehaltes vergorener Getreidemaischen

2545

50 Stab.

15,90

Restzucker-Test „Brennmaische“

Schnelltest zur Prüfung des Restzuckergehaltes vergorener Obstmaischen, Messbereich: 0-10 g/l
- Komplettsatz für 36 Bestimmungen -

2538

54,00

Tabletten-Nachfüllpack „Brennmaische“
für 36 Bestimmungen

2539

36,00

Vorlauf



Unser **Vorlaufabtrennungstest** ist empfehlenswert für jeden Brenner, dem die rein sensorische Erkennung des Vorlaufs noch schwerfällt. Der Test spricht auf die gesundheitsschädliche, stechend riechende und schmeckende Leitsubstanz Acetaldehyd an.

Vorlaufabtrennungstest nach Prof. Pieper

einfacher Schnelltest zur Bestimmung der abzutrennenden Vorlaufmenge
Komplettsatz für 10 Bestimmungen

6571

85,50

Reagenziensatz für 10 Bestimmungen

6572

64,00

Blausäure



Unsere beiden **Blausäuretests** erfassen Blausäure in unterschiedlichen Konzentrationen und Genauigkeiten direkt in alkoholischen Destillaten. Blausäure ist in frisch gebrannten Steinobstdestillaten am zuverlässigsten messbar, da ihre Umwandlung zum Ethylcarbamat (EC) in den ersten Tagen vernachlässigbar ist (vgl. hierzu auch Seite 5). EC wird von keinem dieser Schnelltests erfasst, sondern muss im Getränke Labor untersucht werden (siehe Seite 14 oben).

Schliessmann „CYANID“-Test

Teststäbchen zur Bestimmung freier und gebundener Blausäure in Steinobstdestillaten und -bränden, Messbereich: 0-30 mg/l
Komplettsatz für 100 Bestimmungen

2095

95,80

CyanoQuant-Test

Reagenzientest, Messbereich: 0-0,7 mg/l
Komplettsatz für ca. 200 Bestimmungen
Messblock mit Reagenziensatz

2061

360,90

2063

289,90

Methanol

NEU



ALIVION Spark M-20

Handliches Schnelltestgerät für die Messung von Methanol in Destillaten und Spirituosen
Messbereich: 20 - 2000 g Methanol/ hl rA
Komplettsatz mit: 120 Einmal-Probenröhrchen,
2 Kalibrier-Standards, je 1 Korrektur-/ Grenzwerttabelle

1270

3.200,00



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Frucht- und Traubensäfte/ Nektare/ Beerenliköre

Antigeliermittel

Pectin-EX 100 granuliert

zum Pektinabbau in Maische und Saft
Dos.: 3 g/hl Saft, 6 g/hl Maische

5026

10 g

5,95

Natuzyum BE

zum Aufschluss von Frucht- und Beerenmaischen,
bessere Klärung, Saft- und Farbausbeute,
Dos.: 10-30 ml/hl für 2 Stunden bei 45°C
oder für 12 Stunden bei 10-15°C

5023
5023/1

1 l
100 ml

29,40
7,60

NEU

Pressen

Handpressbeutel aus Nylon (17 x 45 cm)

Fassungsinhalt: ca. 3 kg

6454

18,00

Fruchtsäfte und Nektare, deren Oechsle-Wert das 5- bis 6-fache ihres Säuregehaltes (in g/l) ist, sind schmackhaft und erfrischend.

Test

Oechsle-Säure-Test, komplett

(Spindelzylinder mit Säureskala, Oechsle-Spindel,
Säure-Test-Reagenz, Lackmuspapier)

6640

65,60

Frucht- und Traubenweine

Vergärung

Trockenreinzuchthefe

für Weißwein, **VIN 13**

für Rotwein, **NT 50**, Dos.: für alle 30 g/hl

5000

5 g

3,10

5004/1

100 g

11,65

5005/1

100 g

10,85

Hefenährstoff

Hefenährsalz, E 517

Dos.: 20-40 g/hl

6660

20 g

2,50

6661

100 g

6,50

Oxidationsschutz,
Frischhaltung

Ascorbinsäure (Vitamin C), E 300

Dos.: 20-40 g/hl

5388

125 g

8,25

Kaliumpyrosulfit KALFIT, E 224

Dos.: 5-15 g/hl Wein

5335

10 g

1,35

5336

50 g

2,15

Säuerung

Mostmilchsäure 80 %ig, E 270

5394

250 ml

4,15

Zitronensäure, E330

Dos.: beide nach Bedarf bis zu 300 g/hl

5380

250 g

4,60

Entsäuerung

Weinentsäuerungskalk, E 170

- nur für Traubensäfte zur Weinherstellung -
Dos.: 67 g/hl entsäuern um 1 g Gesamtsäure/ Liter Saft

5271

1 kg

4,60

BSA-Bakterien

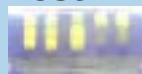
für den biologischen Säureabbau, für ca. 250 L Wein

5012

1 Pkg

23,40

Test



BSA Test Papierchromatografie (einfach & effizient)
ausreichend für 100 Tests, mehr Informationen
finden Sie im **Katalog Weintechnologie 2022/23**

2400

NEU

153,25

Klär-
schönung
(mit Kiesel-
sol/ Gelatine oder
nur Bentonit)

Kiesel- sol SILOXOL „plus“

Dos.: 30-50 ml/hl, direkt danach:

5100

250 ml

2,65

kaltlösliche Gelatine, gekörnt

Dos.: 5-10 g/hl, in etwas Flüssigkeit aufgelöst

5164

50 g

4,65

ALBEX-Bentonit E558

Dos.: 100-200 g/hl, in Wasser vorgequollen

5208

1 kg

5,95

Test



Vinometer zur Abschätzung der %vol in Wein

4380

13,05

Essig

Essigmutter

Essigsäurebakterien für die Beimpfung von 1 Liter Wein

5500

100 ml

10,85

Test

Säure-Test für Essig, komplett

Zylinder mit %Säure-Skala, Pipetten, 250 ml Blaulau-
ge 1/3 n, Griffin-Becher, Set für ca. 15 Bestimmungen

6645

68,40

Nachfüll-Reagenz Blaulauge 1/3 n

0100

250 ml

9,15



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Gebinde

Nettopreis
in €

Glühwein



DE-ÖKO-022

Invertzuckersirup 72,7 %mas Dos.: 5-10 l/hl	0902	12,5 kg	38,75
Flüssiger Gewürzextrakt für roten Glühwein Dos.: ca. 500 ml/hl	0848	1 l	43,70
	0848/1	5 kg	189,35
	0848/2	25 kg	817,60
Flüssiger Gewürzextrakt für weißen Glühwein Dos.: ca. 200 ml/hl	0849	1 l	70,20
	0849/1	5 kg	247,10
	0849/2	25 kg	929,80
Invertzuckersirup 72,7 %mas BIO haltbare, leicht dosierbare Zuckerlösung	0902/1	25 kg	91,85
Flüssiger Gewürzextrakt für BIO-Glühwein (rot/weiß), Dos.: ca. 500/300 ml/hl	0850	1 l	84,30
	0850/1	5 kg	329,70
	0850/2	25 kg	1.584,95

Abfüllung in Schlauchbeutel-Kartons (Bag-in-Box)



Bag-in-Box aus Schlauchbeuteln und Pappkarton kombinierte Getränkeverpackung für Fruchtsaft (Heißabfüllung), Frucht- und Traubenwein	6860	5 l kompl.	3,00
	6861	5 l Beutel	1,70
	6862	5 l Karton	1,30
	6864	10 l kompl.	4,50
	6865	10 l Beutel	2,50
	6866	10 l Karton	2,00
Abfüllhalterung zur Füllung von Bag-in-Box Beuteln	6869	1 Stück	32,60
Ausschankständer, Aluminium zur bequemen Entnahme aus Bag-in-Box	6868	1 Stück	24,15

Waagen



Kern EMB 500-1 Tischwaage (Ablesbarkeit: 0,1 g)	4843	bis 500 g	65,00
Kern EMB 1200-1 Tischwaage (Ablesbarkeit: 0,1 g)	4842	bis 1,2 kg	85,00
Kern EMB 5.2 k1 Tischwaage (Ablesbarkeit: 1,0 g)	4845	bis 5,2 kg	63,00

Konfitüren/ Gelee's/ Marmeladen/ Fruchtaufstriche



NEU

Reines Pektin (kein Gelierzucker!) bietet die Möglichkeit, Fruchtaufstriche, Konfitüren, Marmeladen und Gelees wie üblich mit Zucker oder unter Mitverwendung von z.B. Honig zuzubereiten.

Rezepturbeispiel für ca. 8 kg Fruchtaufstrich

- 100 g „Pektin KonGelial“ mit 300 g Zucker vermischen;
- diese Mischung in etwa 5 kg pürierte Früchte einrühren, unter rühren lösen und aufkochen;
- 2,2 kg Zucker einrühren und erneut aufkochen;
- bei Verarbeitung säurearmer Früchte ca. 30 g Zitronensäure oder 500 ml -saft zugeben (ph<3,5!);
- 3-4 min unter Rühren weiterkochen;
- kochend heiße Mischung randvoll in Gläser füllen, sofort verschließen und umgedreht abkühlen lassen.

Pektin KonGelial

Pektin KonGelial auch zulässig für die Verwendung in BIO -Produkten Dos.: ca. 15 g/ kg für Früchte, ca. 25 g/ Ltr. für Fruchtsaft	5549	20 g	3,30
	5550	100 g	13,80
	5551	1 kg	101,00
	5552	5 kg	472,50

Test



Hand-Refraktometer Schliessmann 28-62 %mas mit Thermometer und Korrektionsangabe zur Überprüfung des Trockensubstanzgehaltes (TS) nach Konfitürenverordnung	4044		126,50
--	------	--	--------

Bier

Test



Bierwürzespindel (Stammwürzeskala) mit Thermo- meter, Temperaturkorrektionskala 0-20 : 0,5 %mas Passender Spindelzylinder 360 x 36 mm (siehe S. 16)	4377		34,35
--	------	--	-------



Artikelbeschreibung

Art.-Nr.

Nettopreis
in €

Eine Brennerei einrichten

Röhrig/Albrecht - 1. Auflage, 2017, 122 Seiten

8033

15,79

Von der Frucht zum Destillat

Bartels - 3. Auflage, 2012, 300 Seiten

8040

39,90

Obstbrennerei heute

Tanner/Brunner - 6. Auflage, 2007, 260 Seiten

8030

32,71

Technologie der Obstbrennerei

Dürr/Albrecht/Gössinger/u.a. - 3. Auflage, 2010, 330 Seiten

8082

55,98

Schnapsbrennen

Pischl - 9. Auflage, 2008, 184 Seiten

8005

19,46

Spirituosentechnologie

Ströhmer - 7. Auflage, 2019, 750 Seiten

8045

179,50

Stärkehaltige Rohstoffe für die Brennerei für Whisky, Korn & Co.

Schwarz - 1. Auflage, 2018, 128 Seiten

8046

15,79

Whisky selbstgemacht

Jäger - 1. Auflage, 2016, 143 Seiten

8047

18,60

Likörbereitung

George - 11. Auflage, 2008, 112 Seiten

8062

12,06

Blitz-Liköre

Hagmann - 3. Auflage, 2013, 128 Seiten

8065

9,25

Ansatz-Schnäpse, Liköre und Kräuterweine

Gaigg - 8. Auflage, 2018, 160 Seiten

8091

16,73

„Das macht GIN!“ Prod. von Gin und Geist

Schwarz - 1. Auflage, 2021, 152 Seiten

8048

28,00

Amtliche Alkoholtafeln

BmonV Offenbach/PTB Braunschweig, 409 Seiten

8054

55,00

Kontraktionstabellen

Adam, 25 Seiten

8020

11,94

Essig selbst gemacht

Hagmann/Graf - 2. Auflage, 2014, 128 Seiten

8093

18,60

Fruchtweine

Kolb/Demuth/Schurig/Sennwald - 8. Auflage, 1999, 220 Seiten

8087

27,94

Getränke-Analytik

Tanner/Brunner - 2. Auflage, 1987, 236 Seiten

8026

26,28

Aktuelle Weinanalytik

Schmitt - 3. Auflage, 2005, 155 Seiten

8014

18,32

Spirituosenanalytik, Stichworte und Methoden von A-Z

Bauer-Christoph/Christoph/Rupp/Schäfer -
1. Auflage, 2009, 367 Seiten

8012

99,50

Ausführliches Informationsmaterial über unser weiteres Lieferprogramm bitten wir bei Interesse telefonisch oder per E-Mail anzufordern. Danke.

☎ 0791 97191-0 | ✉ service@c-schliessmann.de | 🌐 www.c-schliessmann.de

Preise in € ohne Mehrwertsteuer unverpackt ab Lager, für Angebote und Aufträge sind unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen maßgebend; Preiserhöhungen vorbehalten, Preise, Maße und Anwendungsempfehlungen ohne Gewähr. € 5,00 Mindermengenzuschlag für Sendungen unter € 30,00 netto; Zahlungsziel 30 Tage, ab € 50,00 Warenwert 2% Skonto für 10 Tage, 3% Skonto bei Barzahlung und Bankeinzug.

Überreicht durch:



Anwendungstechnische Beratung:

Baden, Pfalz, Hessische Bergstraße,
Rheinhausen, Nahe, Rheingau, Schweiz:
Hans-Peter Möll, Telefon 01 72 / 7 23 27 20

Württemberg, Franken, Bodensee, Österreich:
Frank Bartholomäi, Telefon 01 71 / 8 58 13 25